FK G X /HA S

FR Français

Mode d’emploi

FOUR

Sommaire

IT Italiano

Istruzioni per l’uso

FORNO

Sommario

ES Español

Manual de instrucciones

HORNO

Sumario

GB English

Operating Instructions

OVEN

Contents

PT Portuges

Instruções para a utilização

FORNO

Índice

RO Română

Instrucţiuni de folosire
CUPTOR

Sumar

UA Українською

Довідник користувача
ДУХОВКА

Зміст

AR Arabian

تعليمات التشغيل
فرن

المحتوياتالمحتويات

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

RO

Avertizări

ATENŢIE: Acest aparat şi părţile sale accesibile devin foarte calde în timpul folosirii.
Trebuie să fiţi atenţi şi să nu atingeţi elementele de încălzire.
Îndepărtaţi copiii sub 8 ani dacă nu sunt supravegheaţi continuu.
Acest aparat poate fi utilizat de copiii de peste 8 ani şi de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experienţă şi cunoştinţe dacă se află sub o supraveghere corespunzătoare sau dacă au fost instruiţi cu privire la folosirea aparatului în mod sigur şi dacă îşi dau seama de pericolele corelate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operaţiunile de curăţare şi de întreţinere nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

Nu folosiţi produse abrazive, nici perii de metal tăioase pentru a curăţa uşa de sticlă a cuptorului, deoarece ar putea zgâria suprafaţa, provocând astfel spargerea geamului.

Nu folosiţi niciodată aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curăţa aparatul.

ATENŢIE: Asiguraţi-vă că aparatul este stins înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutărilor.

!Când introduceţi grătarul, asiguraţi-vă că opritorul este îndreptat în sus şi în partea din spate a cavităţii.

UA

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними. Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцях духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж заміняти лампочку.
! Під част вставляння решітки слід переконатися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші.

AR

تحذيرات

تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء المكشوفة ساخنة أثناء الاستخدام. يجب التزام الحرص لتجنب ملامسة العناصر التسخين. يجب أن يظل الأطفال الأقل من 8 أعوام بعيدين ما لم تكن هناك ملاحظة مستمرة لهم. يمكن استخدام هذا الجهاز بوسطة الأطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، وكذلك بواسطة ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات الحسية والعقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، إلا إذا تم إرشادهم أو تدريبهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر لتي ينطوي عليها. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز بواسطة الأطفال بدون إشراف عليهم.

لا تستخدم مواد منظفة خشنة أو كاشطة معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، حيث يمكن أن تخدش السطح وهو ما يؤدي إلى تصدّع الزجاج.

لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

تحذير: تأكد من إغلاق الجهاز قبل استبدال المصباح، وذلك لتفادي احتمالية حدوث صدمة كهربائية.

! تأكد من وضع وحدة التثبيت تجاه الأعلى ومن تواجدها في الجزء الخلفي من التجويف عندما يتم وضع الشبكة.

IT

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.
  Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :
- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

RO

Asistenţă

! Nu apelaţi niciodată la personal tehnic neautorizat.

Comunicaţi:
- tipul de anomalie;
- modelul aparatului (Mod.)
- numărul de serie (S/N)

Aceste informaţii se găsesc pe tăbliţa cu caracteristici lipită de aparat.

UA

Допомога

! Не звертайтеся по допомогу до не уповноваженого персоналу.

Повідомити:
- Тип несправності;
- Модель приладу (Mod.)
- Серійний номер (S/N)

Ці дані знаходяться на табличці з даними на самому приладі.

AR

المساعدة

تحذير:
الجهاز مزود بنظام تحليل أوتوماتيكي، يفحص وجود أي خلل. يتم عرض الأعطال بواسطة رسائل بالصيغة التالية: "F" يتبعها أرقام.
اتصل بالمساعدة التقنية إذا حدث خلل.
! لا تطلب مساعدة فنّي غير مؤهل أبدا.

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:
- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
- طراز الجهاز (.Mod).
- الرقم التسلسلي (S/N).

يمكن العثور على المعلومتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

1 **POSIZIONE 1**
2 **POSIZIONE 2**
3 **POSIZIONE 3**
4 **POSIZIONE 4**
5 **POSIZIONE 5**
6 **GUIDE** di scorrimento dei ripiani
7 Ripiano **LECCARDA**
8 Ripiano **GRIGLIA**
9 **Pannello di controllo**

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

1 **POSICIÓN 1**
2 **POSICIÓN 2**
3 **POSICIÓN 3**
4 **POSICIÓN 4**
5 **POSICIÓN 5**
6 **GUÍAS** de deslizamiento de las bandejas
7 Bandeja **GRASERA**
8 Bandeja **PARRILLA**
9 **Panel de control**

GB

Description of the appliance

Overall view

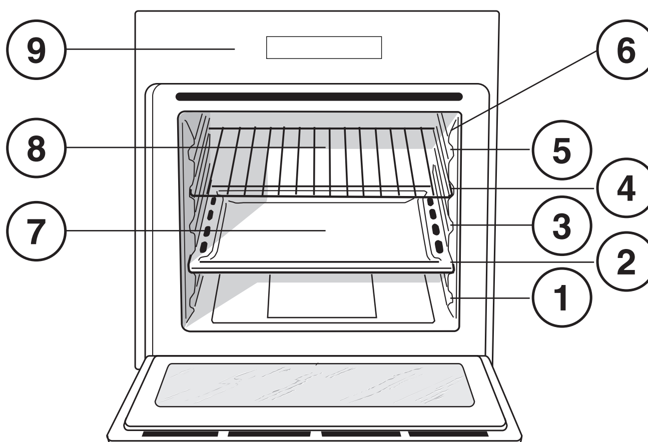
1 **POSITION 1**
2 **POSITION 2**
3 **POSITION 3**
4 **POSITION 4**
5 **POSITION 5**
6 **GUIDES** for the sliding racks
7 **DRIPPING PAN**
8 **GRILL**
9 **Control panel**

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

1 **NIVEAU 1**
2 **NIVEAU 2**
3 **NIVEAU 3**
4 **NIVEAU 4**
5 **NIVEAU 5**
6 **GLISSIERES** de coulissement
7 Support **LECHEFRITE**
8 Support **GRILLE**
9 **Tableau de bord**



PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

1 **POSIÇÃO 1**
2 **POSIÇÃO 2**
3 **POSIÇÃO 3**
4 **POSIÇÃO 4**
5 **POSIÇÃO 5**
6 **GUIAS** de escorrimento das prateleiras
7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
8 Prateleira **GRADE**
9 **Painel de comandos**

RO

Descrierea aparatului

Vedere de ansamblu

1 **POZITIA 1**
2 **POZITIA 2**
3 **POZITIA 3**
4 **POZITIA 4**
5 **POZITIA 5**
6 **GHIDAJE** culisare rafturi
7 Raft **TAVĂ**
8 Raft **GRĂTAR**
9 **Panou de control**

UA

Опис приладу

Загальний вигляд

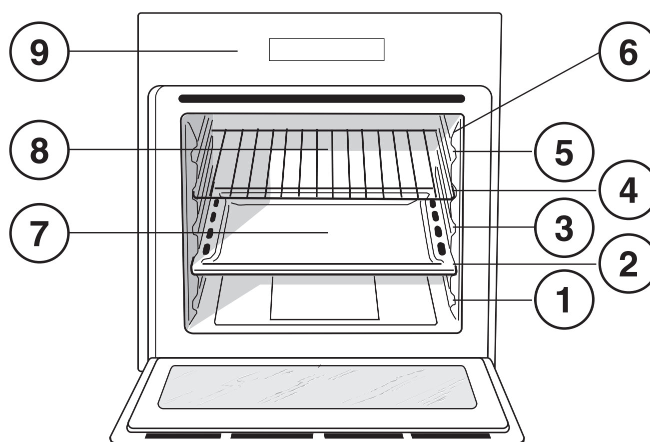
1 **ПОЗИЦІЯ 1**
2 **ПОЗИЦІЯ 2**
3 **ПОЗИЦІЯ 3**
4 **ПОЗИЦІЯ 4**
5 **ПОЗИЦІЯ 5**
6 **НАПРЯМНІ** для дек та Граток
7 Рівень **ДЕКО**
8 Рівень **ГРИЛЬ**
9 **Панель керування**

AR

وصف الجهاز

نظرة عامة

1 **الوضع 1**
2 **الوضع 2**
3 **الوضع 3**
4 **الوضع 4**
5 **الوضع 5**
6 **مسارات** حمالات الانزلاق
7 **صينية التنقيط**
8 **الشواية**
9 **لوحة التحكم**



IT

Descrizione dell’apparecchio

Pannello di controllo

1 Manopola **FORNO/GRILL**
2 Spia **GRILL**
3 Pulsante **LUCE DEL FORNO**
4 Manopola **TIMER**

GB

Description of the appliance

Control panel

1 **OVEN/GRILL** knob
2 **GRILL** indicator light
3 **OVEN LIGHT** button
4 **TIMER** knob

FR

Description de l’appareil

Tableau de bord

1 Bouton **FOUR/GRIL**
2 Voyant **GRIL**
3 Touche **ECLAIRAGE FOUR**
4 Bouton **MINUTEUR**

ES

Descripción del aparato

Panel de control

1 Perilla del **HORNO/GRILL**
2 Piloto **GRILL**
3 Botón **LUZ DEL HORNO**
4 Perilla del **TEMPORIZADOR**

PT

Descrição do aparelho

Painel de comandos

1 Botão **HORNO/GRILL**
2 Indicador do **GRILL**
3 Botão **LUZ DO FORNO**
4 Selector dos **TIMER**

RO

Descrierea aparatului

Panoul de control

1 Buşon **CUPTOR/GRĂTAR**
2 Indicator **GRĂTAR**
3 Buşon **BEC CUPTOR**
4 Buşon **TIMER**

UA

Опис приладу

Панель керування

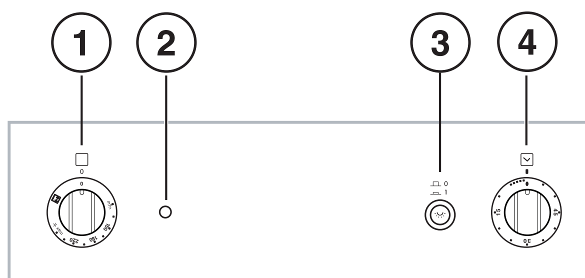
1 Регулятор **ДУХОВКА/ГРИЛЬ**
2 Індикатор **ГРИЛЮ**
3 Кнопка **ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ**
4 Регулятор **ТАЙМЕРУ**

AR

وصف الجهاز

لوحة التحكم

1 مفتاح الفرن/الشواء
2 ضوء مؤشر الشواء
3 زر المشواة وإضاءة الفرن
4 مفتاح ساعة التوقيت



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

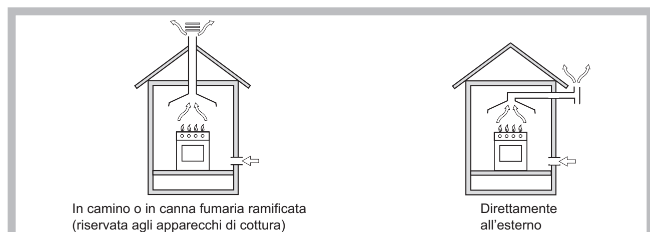
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

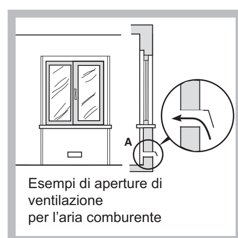
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

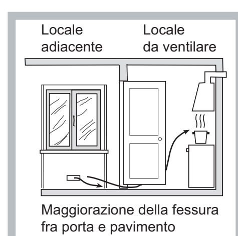
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



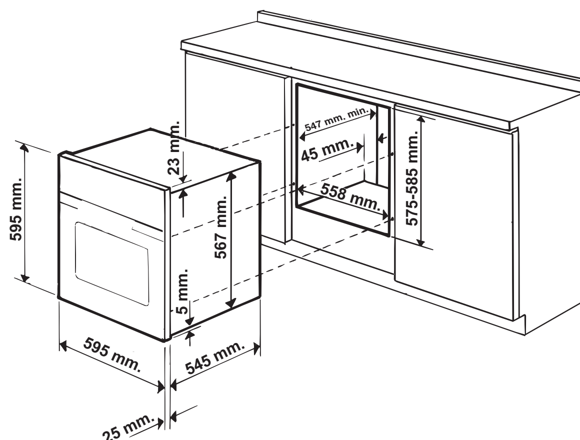
Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

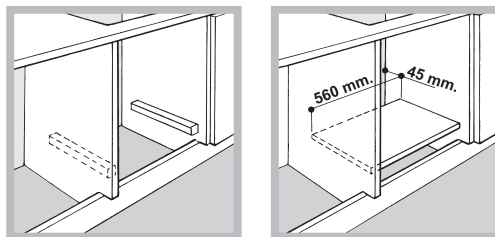
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

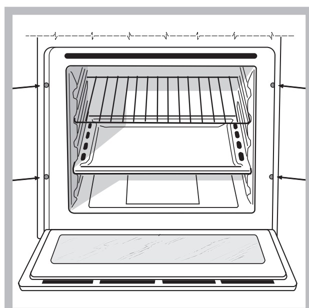
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



IT

Centraggio e fissaggio
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

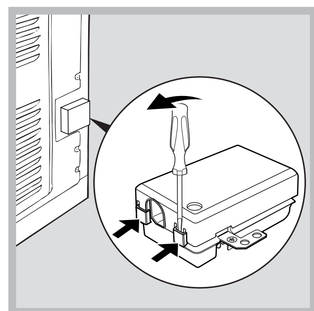


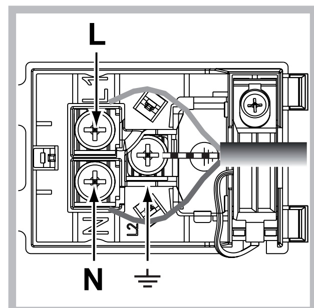
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione





1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).

2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

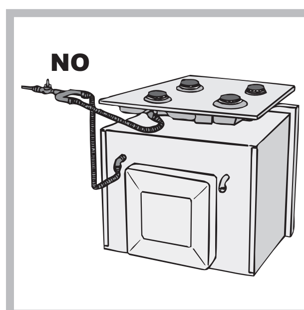
Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

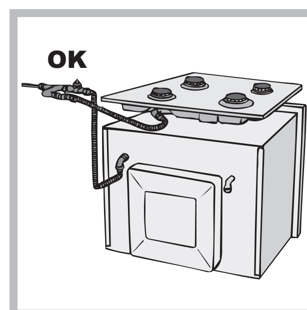
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".
Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti.
! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".
! Nel caso si debba procedere all'installazione di un piano cottura gas più un forno incasso gas, è assolutamente vietato fare il collegamento tra i due apparecchi o utilizzare un solo rubinetto di intercettazione. Questi vanno collegati separatamente, e ciascuno deve avere il suo rubinetto di arresto per renderli indipendenti uno dall'altro (vedi figure).





Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)
! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "**L**" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Controllo Tenuta

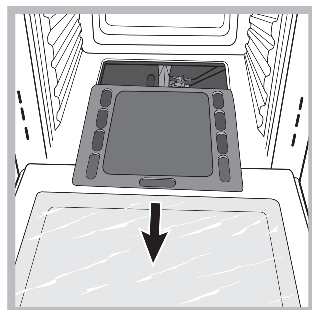
! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento ai diversi tipi di gas

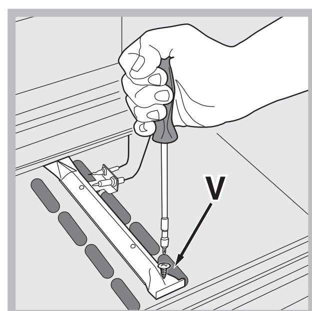
Per adattare il forno ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sull' etichetta), occorre effettuare le seguenti operazioni:

- Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno

1. aprire la porta del forno completamente

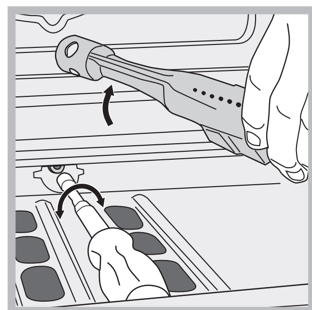


2. estrarre il fondo forno scorrevole



3. svitare la vite di fissaggio del bruciatore

4. rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite "**V**";



5. svitare l'ugello del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli, o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).

6. Rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

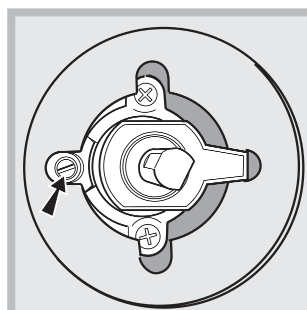
! Porre particolare attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.

- Regolazione aria primaria del bruciatore forno

Il bruciatore è progettato in modo tale che non necessita di alcuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione del minimo del bruciatore forno

1. portare la manopola sulla posizione Min dopo aver lasciato la stessa per 10 minuti circa in posizione Max
2. togliere la manopola
3. togliere il dischetto fissato al frontalino
4. agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato fino ad ottenere una piccola fiamma regolare (la fiamma è visibile attraverso le asole del fondo forno);

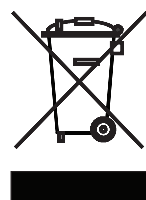


5. verificare poi che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione Max alla posizione Min o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

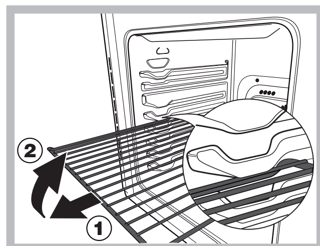
! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2).

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 31 profondità cm 43,5
Volume	lt. 58
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
Caratteristiche gas	vedi targhetta caratteristiche
 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. 2012/19/CE e successive modificazioni.

Avvio e utilizzo



ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)
Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Avviare il forno

La manopola del forno è il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra 140°C e 240°C). Il dispositivo di accensione elettronica del forno è integrato all'interno della manopola di comando. Per accendere il bruciatore forno premere a fondo e ruotare la manopola FORNO in senso antiorario fino alla posizione Max ☆ (mantenedo la porta del forno chiusa). Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.

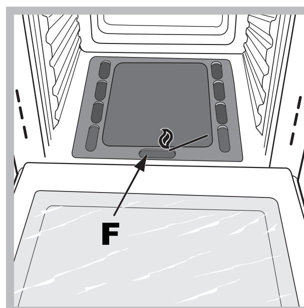
! Il dispositivo di accensione elettronica del bruciatore forno non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, cessare di agire sulla manopola FORNO, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il riferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.

Accensione manuale del forno
Nel caso di mancanza momentanea di energia elettrica si può accendere il bruciatore del forno manualmente:
1. aprire la porta del forno



2. avvicinare un fiammifero o un accenditore all'asola F come in figura, premere a fondo e ruotare la manopola FORNO in senso antiorario fino alla posizione Max.

Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.

3. Ad accensione avvenuta chiudere la porta del forno.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola FORNO, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

La manopola del GRILL
Il vostro forno è dotato di un grill elettrico. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...
Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

! Quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno chiusa.

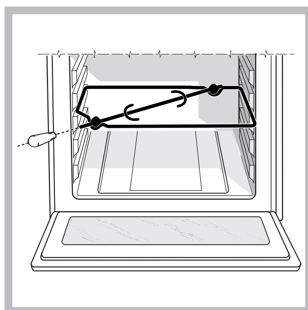
! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento
Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Girarrosto*



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:
1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando con la manopola il PROGRAMMA ;

Luce del forno
Si accende premendo il pulsante LUCE.

Utilizzare il timer

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere l'indice della manopola TIMER con il tempo indicato sul pannello di controllo.
3. Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico.

! Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1			Gas liquido				Gas naturale	
Bruciatore	Potenza Termica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100	Ugello 1/100	Portata* g/h		Ugello 1/100	Portata* l/h
	Nominale	Ridotta	(mm)		***	**	(mm)	
Forno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C e 1013,25 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Parte Gas		Parte elettrica	
Categoria	Potenza termica kW (1)	Tensione frequenza	Potenza (W)
III1a2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	2250

(1) I valori espressi in g/h si riferiscono alle capacità con gas liquidi (butano, propano).

* Presente solo in alcuni modelli.

Programmi

Programmi di cottura

Programma GRILL
Si accende l'elemento riscaldante superiore. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger ecc... Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture GRILL, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

IT

Tabella cottura

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre-riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
Forno	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta al forno	2,2	3	10	200	50-55
	Vitello	1,7	2	10	210	80-90
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80
	Rollè di tacchino	2,5	3	10	200	80-90
	Anatra	1,8	3	10	200	90-100
	Coniglio	2,0	3	10	200	80-90
	Lombo di maiale	1,5	3	10	200	70-80
	Coscio di agnello	1,8	3	10	200	80-90
	Sgombri	1,3	3	10	200	30-40
	Dentice	1,5	3	10	180	30-40
	Trota al cartoccio	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza napoletana	0,6	3	15	210	15-20
	Biscotti secchi	0,5	4	15	180	25-30
	Crostata	1,1	3	15	180	30-35
	Torta al cioccolato	1,0	3	15	165	50-60
	Torte lievitate	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Sogliole e seppioline	1	4	5	-	6
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	3	-	4
	Filetto di merluzzo	1	4	3	-	10
	Verdure alla griglia	1	4	-	-	8-10
	Bistecca di vitello	1	4	5	-	20-25
	Braciole	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburger	1	4	3	-	10-15
	Salsicce	1,7	4	5	-	20-25
	Toast	n.° 4	4	3	-	2-3
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.0	-	-	-	80-90
	Pollo allo spiedo	1.5	-	-	-	80-90
	Agnello allo spiedo	1.0	-	-	-	80-90

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

IT

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3**.
- **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

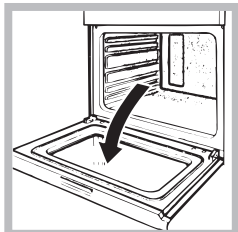
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.

- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

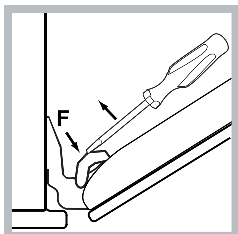
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

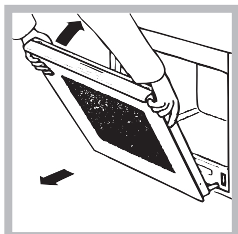
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (vedi figura);



2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (vedi figura);



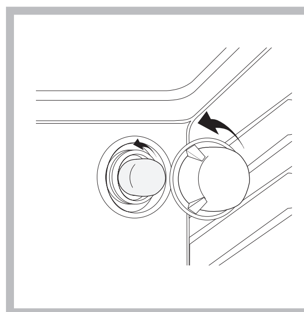
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno
1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura)

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Installation

GB

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

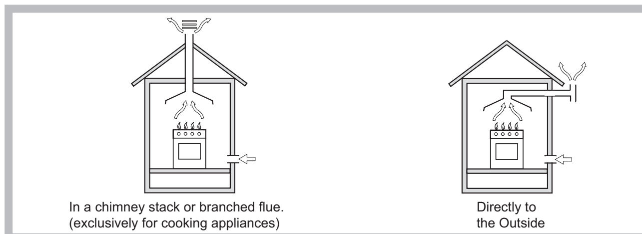
Positioning

! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

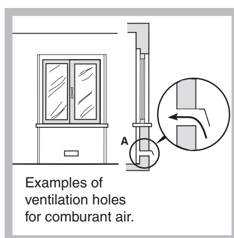
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

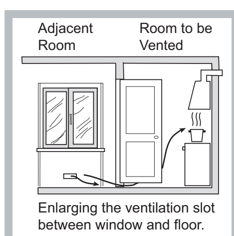
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m^3/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm^2; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



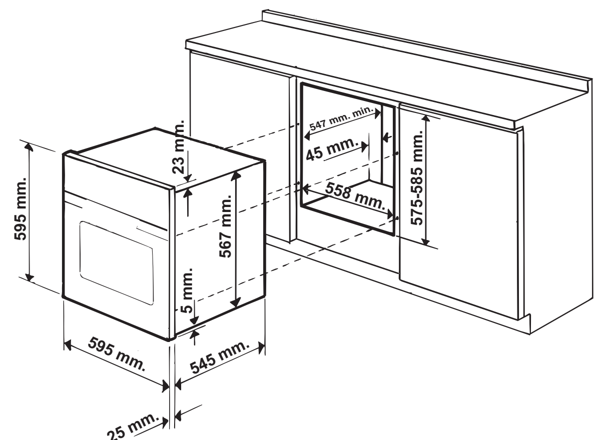
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

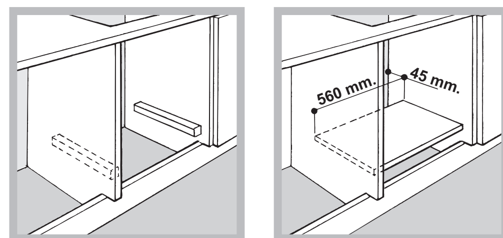
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



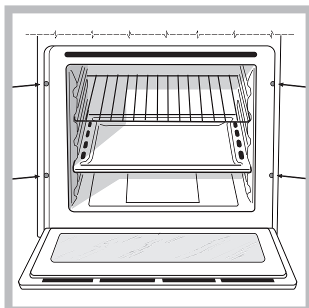
! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

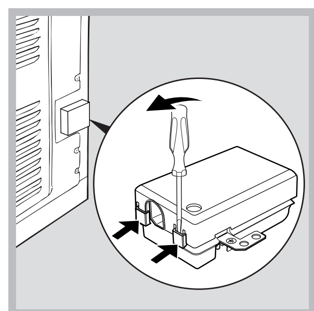


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

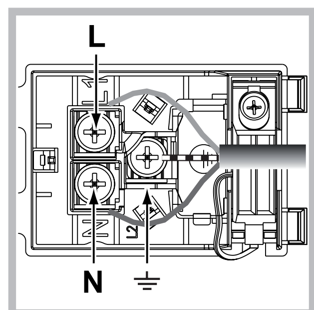
Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚.
Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

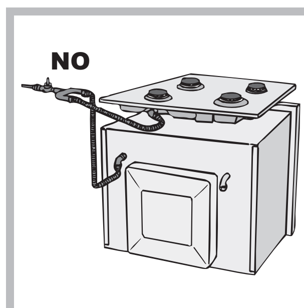
Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

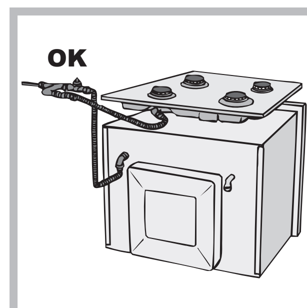
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current National regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."
When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator that complies with current National regulations.
! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications") since this will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.
! Should you need to install a gas hob on top of a built-in gas oven, it is strictly forbidden to connect the two or to use a single cut-off tap. The two appliances should be connected separately, and each one should have its own stop tap in order to make them completely independent from one another (see figures).





Connection with a rigid pipe (copper or steel)
! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable **L**-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment
The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

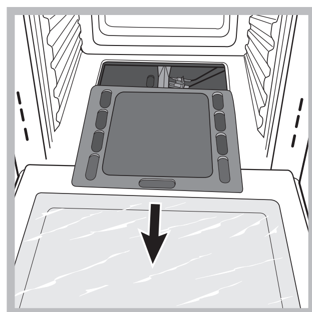
! Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

Checking the tightness of the connection
! When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

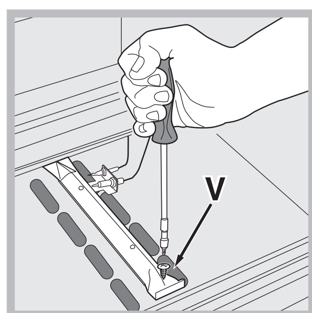
Adapting to different types of gas
In order to adapt the oven to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

- Replacing the oven burner nozzle

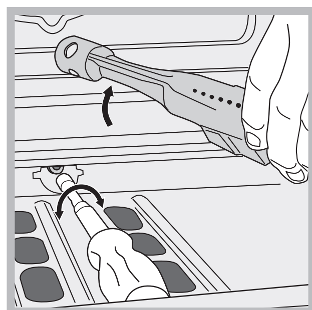
1. Open the oven door fully.



2. Slide out the bottom of the oven.



3. Unscrew the burner fastening screws.
4. Remove screw "**V**" and then the oven burner.



5. Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1).
6. Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.

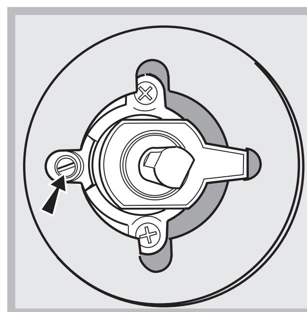
! Take particular care when handling the spark plug wires and the thermocouple pipes.

- Primary air regulation for the oven burner

The burner was designed not to need any adjustments to the primary air.

- Setting the oven burner to minimum

1. Turn the knob first to the Max setting for about 10 minutes and then to Min.
2. Remove the knob.
3. Remove the disk fastened to the control panel.
4. Adjust the screw located outside the thermostat cock pin until the flame is small but steady (the flame can be seen through the slots on the oven bottom).



5. Make sure the burner does not switch off when you turn the knob from Max to Min quickly, or when you open and close the oven door quickly.

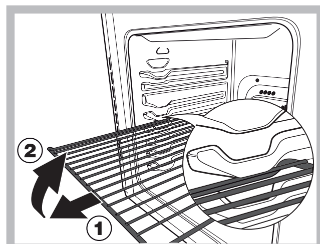
! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from any of our Service Centres.

! If the gas pressure is different from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe in accordance with current National Regulations.

DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 31 cm depth 43.5 cm
Volume	58 l
Electrical connections	see data plate
Gas features	see data plate
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. 2012/19/EC and subsequent amendments.

Start-up and use



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Starting the oven

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature for various foods from among the temperatures shown on the knob itself (the range is from 140°C to 240°C inclusive). The electronic ignition device of the oven is built into the control knob. To light the oven burner, press the OVEN knob in as far as possible and turn it anti-clockwise, setting it to position ☆ (keeping the oven door shut). The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

! The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing the OVEN knob, open the oven door and wait for at least one minute before you try to light the burner again.

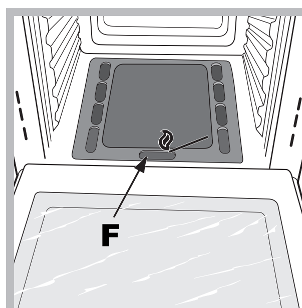
The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep the temperature constant.

Switching the oven on manually
In the event of a power failure, the oven burner can be lit manually:

1. Open the oven door.



2. Hold a match or lighter near the burner hole as shown in the figure, press knob **F** (see figure) in fully and turn it anticlockwise, setting it to the Max position.

The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

3. Once the burner is lit, shut the oven door.

! If the burner flame is accidentally extinguished, turn the OVEN control knob to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

The GRILL knob
Your oven is equipped with an electric grill. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...
Some examples of how the grill may be used are included in the “Practical Cooking Advice” section.

! When using the grill, the oven door must be kept shut.

! Never put objects directly on the bottom of the oven - this could result in damage to the enamel coating.

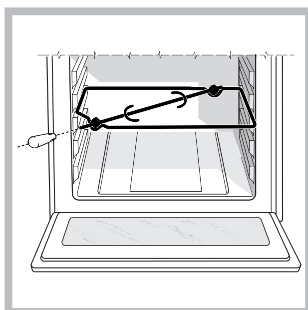
! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation
In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows air out between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

GB

Turnspit*



To operate the rotisserie function (see diagram) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using the knob to select [symbol];

Oven light
This is switched on by pressing the LIGHT button.

How to use the timer

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not switch the oven on or off.

Burner and Nozzle specifications

Table 1

Burner	Thermal Power kW (gross heat value)*		Liquid gas: By-pass 1/100 (mm)	Liquid gas: Nozzle 1/100	Liquid gas: Flow* g/h		Natural gas: Nozzle 1/100 (mm)	Natural gas: Flow* l/h
	Nominal	Reduced			***	**		
Oven	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013,25 mbar-dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Gas Part		Electric Part	
Category	Thermal Power kW (1)	Voltage frequency	Power (W)
II2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	2250

(1) The values in g/h refer to the capacities with liquid gas (Butane, Propane).

* Only available in certain models.

Cooking modes

Cooking modes

GRILL mode
The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc... Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL
- Place the grill in position 3 or 4, making sure that the food is in the centre of the grill.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55
	Veal	1,7	2	10	210	80-90
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	200	90-100
	Rabbit	2,0	3	10	200	80-90
	Pork loin	1,5	3	10	200	70-80
	Leg of lamb	1,8	3	10	200	80-90
	Mackerels	1,3	3	10	200	30-40
	Dentex	1,5	3	10	180	30-40
	Trout baked in foil	1,0	3	10	200	30-35
	Neapolitan-style pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Dry biscuits	0,5	4	15	180	25-30
	Tart	1,1	3	15	180	30-35
	Chocolate cake	1,0	3	15	165	50-60
	Leavened cakes	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4
	Cod filet	1	4	3	-	10
	Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10
	Veal steak	1	4	5	-	20-25
	Chops	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15
	Sausages	1,7	4	5	-	20-25
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	3	-	2-3
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	-	-	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	-	80-90
	Lamb on the spit	1.0	-	-	-	80-90

! Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (see Cooking modes) and "delayed automatic cleaning" mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

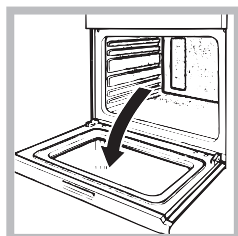
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.

- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

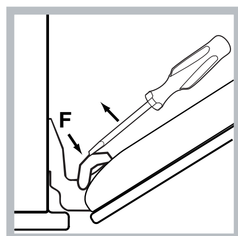
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

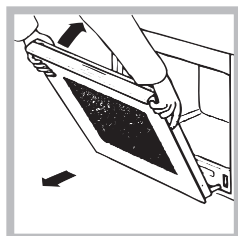
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
To clean the oven more thoroughly, you can remove its door:



1. Open the oven door fully (see diagram).



2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).

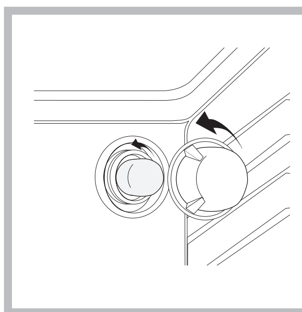


3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, extracting it from its hinges (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals
Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

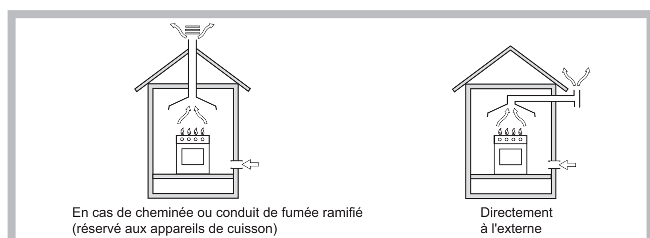
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

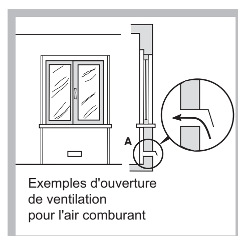
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

! Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en permanence selon les prescriptions des Normes UNI-CIG 7129 et 7131 avec leurs mises à jour en vigueur. Les conditions suivantes doivent être respectées:

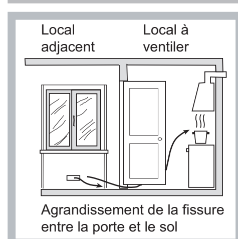
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- La pièce doit prévoir un système qui consent l'apport d'air indispensable à une bonne combustion.
  Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins100 cm^2 de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



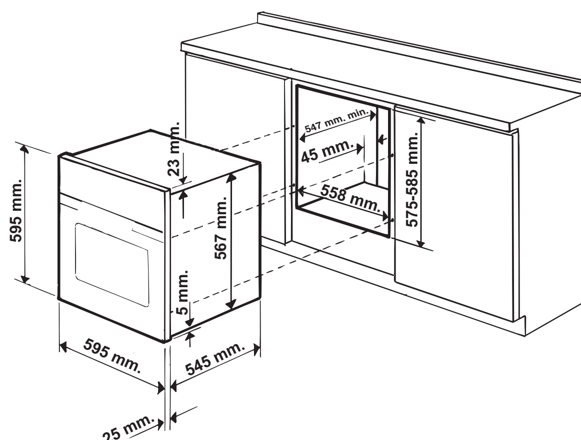
Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille en cours d'utilisation, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

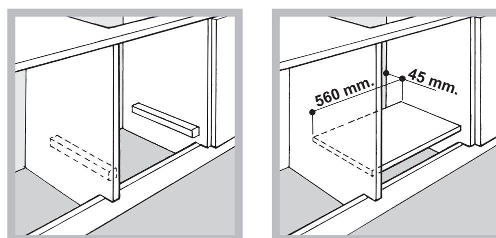
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (voir figure) qu'en **colonne**, doit avoir les dimensions suivantes:



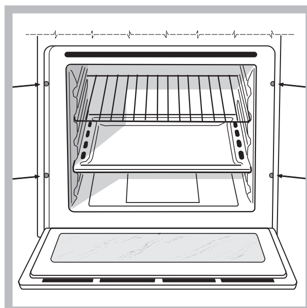
! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



Centrage et fixation
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

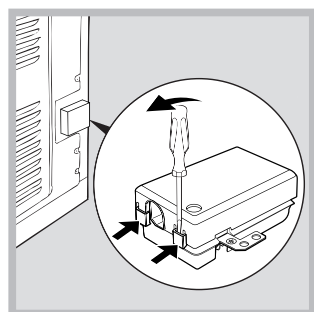


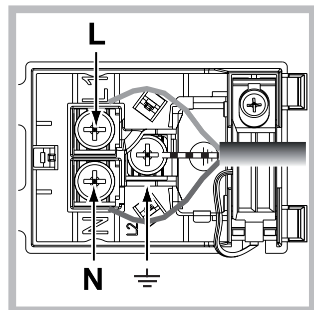
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation





1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).

2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (voir figure).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique
Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

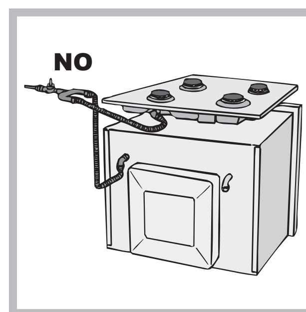
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

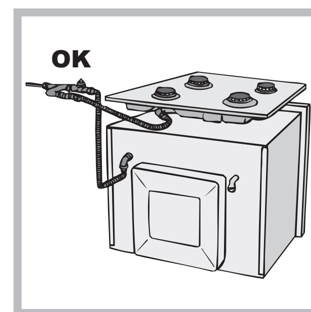
! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur dans le pays, mises à jour comprises, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe “Adaptation aux différents types de gaz”. Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays, mises à jour comprises.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, s'assurer que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 “Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs”.
! En cas d'installation d'une table de cuisson à gaz et d'un four à encastrer à gaz, il est absolument interdit de raccorder les deux appareils entre eux ou d'utiliser un seul robinet d'arrêt. Ils doivent être raccordés séparément et chacun doit avoir son robinet d'arrêt; ils doivent être indépendants l'un de l'autre (voir figures).





Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)
! Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte. La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en “**L**” orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il s'avère indispensable d'inverser le raccord, il faut absolument remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés
Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.
La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, s'assurer que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

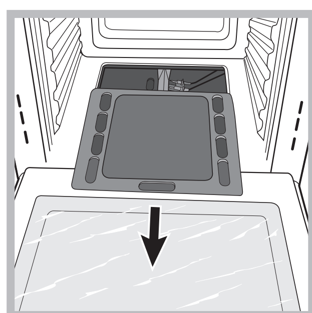
! N'utiliser que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité métalliques en aluminium ou des joints en caoutchouc conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

Vérification de l'étanchéité
! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

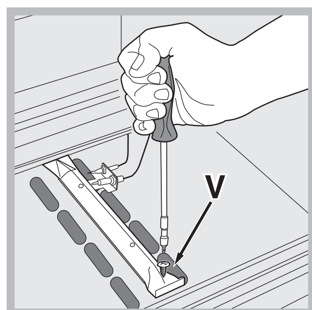
Adaptation aux différents types de gaz
Pour adapter le four à un type de gaz autre que celui pour lequel il est prédisposé (indiqué sur les étiquettes), il faut procéder comme suit :

- Remplacement de l'injecteur du brûleur du four

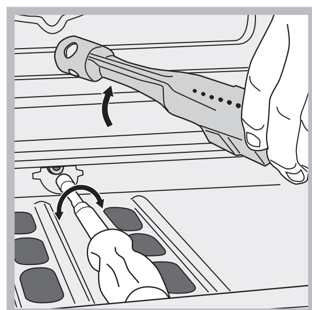
1. ouvrir complètement la porte du four



2. sortir la sole du four coulissante



3. dévisser la vis de fixation du brûleur
4. déposer le brûleur du four après avoir enlevé la vis "**V**";



5. dévisser l'injecteur du brûleur du four à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs, ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (voit tableau 1).

6. Remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

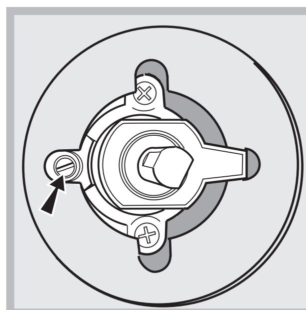
! Faire très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.

- Réglage de l'air primaire des brûleurs du four

Ce type de brûleur ne nécessite d'aucun réglage de l'air primaire.

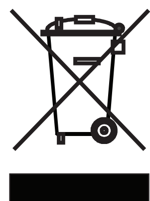
- Réglage du minima du brûleur du four

1. tourner le bouton sur la position de Min après l'avoir laissé pendant environ 10 minutes sur la position Max;
2. enlever le bouton
3. enlever le disque fixé sur le bandeau
4. agir sur la vis de réglage positionnée à l'extérieur de la tige du thermostat jusqu'à obtenir une petite flamme régulière (la flamme est visible à travers les ouvertures de la sole du four);

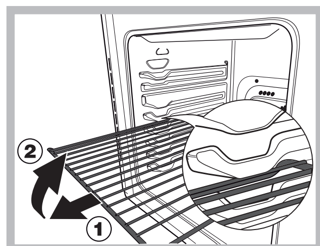


5. vérifier si, en tournant rapidement le bouton, de la position Max à la position Min ou lors de brusques ouvertures et fermetures de la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
! En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.
! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions	largeur 43,5 cm hauteur 31 cm profondeur 43,5 cm
Volume	l 58
Raccordements électriques	voir la plaquette caractéristiques
Caractéristiques gaz	voir la plaquette caractéristiques
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives – 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives - 2012/19/CE et modifications successives

Mise en marche et utilisation



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1). Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Mise en marche du four

Le bouton du four est le dispositif qui permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir, suivant les aliments, la température de cuisson la plus appropriée parmi celles qui sont indiquées sur le bouton (comprises entre 140°C et 240°C). Le dispositif d'allumage électronique du four est intégré à l'intérieur du bouton de commande. Pour allumer le brûleur du four, appuyer à fond sur le bouton FOUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Max (en gardant la porte du four fermée). Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité gaz, après allumage du brûleur, garder le bouton FOUR enfoncé pendant 6 secondes environ pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se réchauffe.

! Ne pas actionner le dispositif d'allumage électronique du brûleur du four pendant plus de 15 secondes. Si au bout de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, ne pas insister, ouvrir la porte du four et attendre au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.

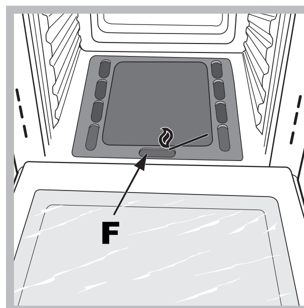
Pour sélectionner la température de cuisson, amener l'indication de la valeur désirée en face du repère situé sur le tableau de bord; voir ci-dessous la gamme des températures disponibles.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

La température est automatiquement atteinte et maintenue par le thermostat commandé par le bouton.

Allumage manuel du four
En cas de panne de courant, un allumage manuel du four est possible, procéder comme suit :

1. Ouvrir la porte du four



2. Approcher une allumette ou un allume-gaz à l'ouverture F, comme sur la figure, appuyer à fond sur le bouton FOUR et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Max.

Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité gaz, après allumage du brûleur, garder le bouton FOUR enfoncé pendant 6 secondes environ pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se réchauffe.

3. Après allumage, fermer la porte du four.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, amener le bouton FOUR sur arrêt, ouvrir la porte du four et attendre au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.

Bouton du GRIL
Le four est équipé d'un gril électrique. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....
Des exemples d'utilisation sont fournis dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

! Lors de l'utilisation du gril, garder la porte du four fermée.

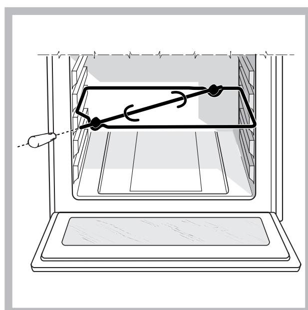
! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement
Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Tournebroche*



Pour actionner le tournebroche (voir figure) procédez comme suit :

1. placez la lèchefrite au gradin 1 ;
2. placez le berceau au gradin 3 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. branchez le tournebroche en amenant le sélecteur PROGRAMMES sur ;

Eclairage du four
Appuyer sur la touche ECLAIRAGE.

Utilisation du minuteur

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton MINUTEUR dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionner le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton MINUTEUR en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement: une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1			**Gaz liquide**				**Gaz naturel**		
Brûleur	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Bipasse 1/100	injecteur 1/100	débit* g/h		injecteur 1/100	débit* l/h	
	Nomin.	Réduit.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	G20	G25
Four	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248	288
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

*	A 15°C et 1013,25 mbar-gaz sec	
**	Propane	P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
***	Butane	P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
	Naturel G20	P.C.S. = 37.78 MJ/m^3
	Naturel G25	P.C.S. = 32.49 MJ/m^3

Partie Gaz		**Partie électrique**	
Catégorie	Puissance thermique kW (1)	Tension fréquence	Puissance (W)
II2E+3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	2250

(1) Les valeurs exprimées en g/h se réfèrent aux capacités de débit dans le cas de gaz liquides (butane, propane).

* N'existe que sur certains modèles

Programmes

Programmes de cuisson

Programme GRIL
L'élément chauffant supérieur est branché. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface: côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc... Cuisson porte du four fermée.

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons au GRIL, placer la lèche-frite au gradin 1 pour récupérer les fonds de cuisson (jus et/ou graisses).

GRIL
- Enfourner la grille aux gradins 3 ou 4, placer les aliments au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA
- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températur-es	Temps de cuisson (minutes)
Four	Lasagnes	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Gratin de pâtes	2,2	3	10	200	50-55
	Veau	1,7	2	10	210	80-90
	Poulet	1,5	3	10	200	70-80
	Dinde	2,5	3	10	200	80-90
	Canard	1,8	3	10	200	90-100
	Lapin	2,0	3	10	200	80-90
	Longe de porc	1,5	3	10	200	70-80
	Gigot d'agneau	1,8	3	10	200	80-90
	Maquereaux	1,3	3	10	200	30-40
	Denté	1,5	3	10	180	30-40
	Truite en papillote	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza napolitaine	0,6	3	15	210	15-20
	Biscuits secs	0,5	4	15	180	25-30
	Tarte	1,1	3	15	180	30-35
	Gâteau au chocolat	1,0	3	15	165	50-60
	Gâteaux levés	1,0	4	15	165	50-60
Gril	Soles et sépioles	1	4	5	-	6
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	3	-	4
	Tranches de colin	1	4	3	-	10
	Légumes grillés	1	4	-	-	8-10
	Steaks de veau	1	4	5	-	20-25
	Côtelettes	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15
	Saucisses	1,7	4	5	-	20-25
	Croque-monsieur	n.° 4	4	3	-	2-3
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	-	-	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	-	-	80-90
	Agneau à la broche	1.0	-	-	-	80-90

! les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

FR

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" sont bien respectés.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ‟poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la «cuisson différée» (voir Programmes) et le «nettoyage automatique différé» (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au GRIL, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

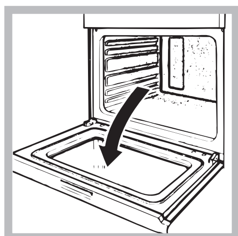
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.

- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.

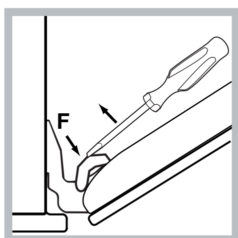
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

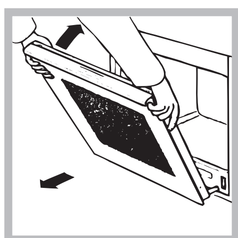
Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du four:



1. ouvrir la porte complètement (voir figure);



2. à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (voir figure);



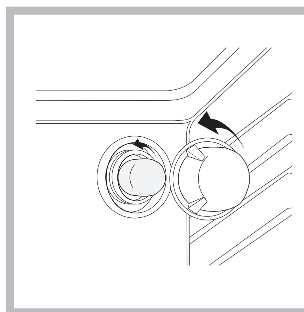
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant des charnières (voir figure).

Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

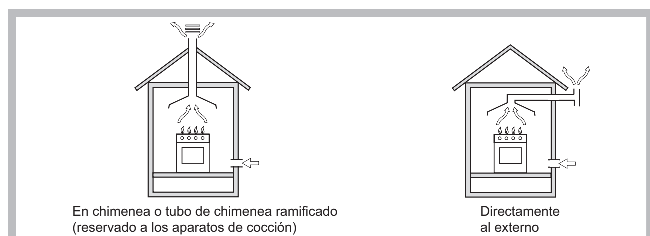
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

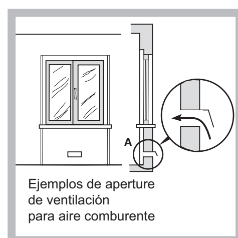
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de l'Orden de 29.03.1974. Deben ser observados los siguentes requisitos:

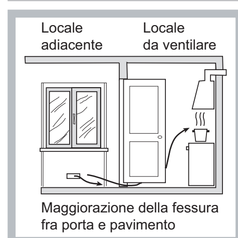
• El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



• El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m^3/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm^2, como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.



También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

• Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

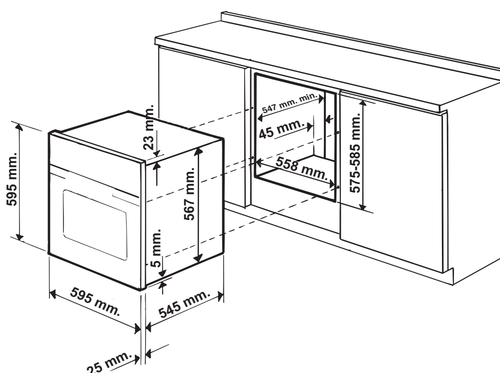
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

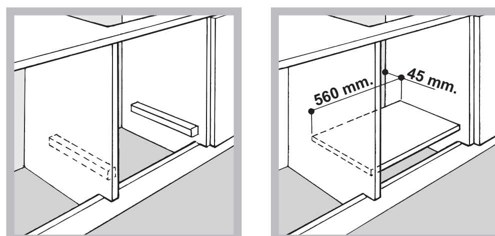
• Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
• En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
• para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



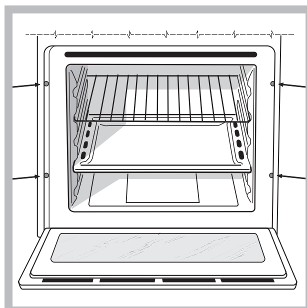
! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



Centrado y fijación
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

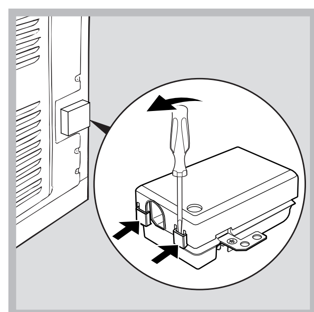


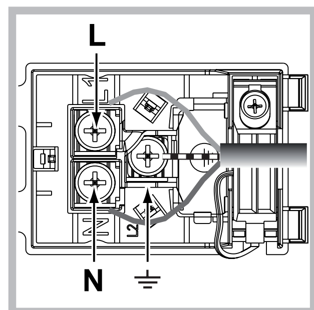
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica





1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).

2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ⏚ (ver la figura).
3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red
Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

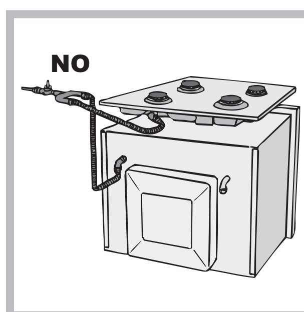
Antes de efectuar la conexión verifique que:

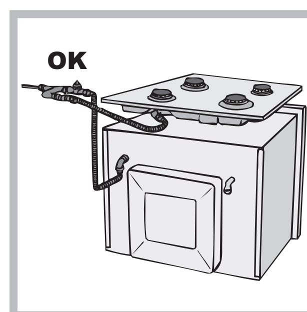
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Conexión gas

Conectar la cocina a la garrafa o al conducto del gas conforme a las prescripciones de las normas en vigor, sólo después de haberse asegurado que la misma está regulada para el tipo de gas con el cual será alimentada. Caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo “Adaptación a los distintos tipos de gas”.
En caso de alimentación con gas líquido de garrafa, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas en vigor.
! Para asegurar un funcionamiento seguro, un uso adecuado de energía y larga duración del aparato, controlar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores y picos”.
! Cuando se deba proceder a la instalación de una placa de cocción a gas más un horno empotrable a gas, está totalmente prohibido realizar la conexión entre los dos aparatos o utilizar una sola llave de paso. Se deben conectar por separado, y cada uno de ellos debe tener su llave de cierre para que sean independientes uno del otro (ver las figuras).





Conexión con tubo rígido (cobre o acero)
! La conexión a la instalación de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato. En el tubo de alimentación del aparato se encuentra un empalme en “**L**” orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar el empalme, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua y fijación con rosca

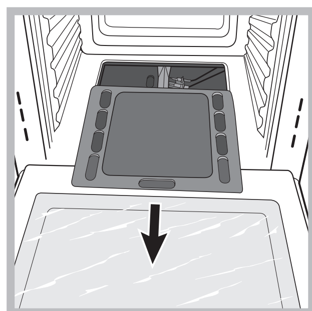
El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.
La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor de 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes con las Normas Nacionales vigentes.

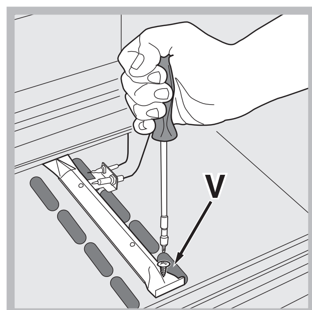
Control de la estanqueidad
! Finalizada la instalación controlar la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas
Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricado (indicado en la etiqueta), se deben realizar las siguientes operaciones:
- Sustitución del pico del quemador del horno

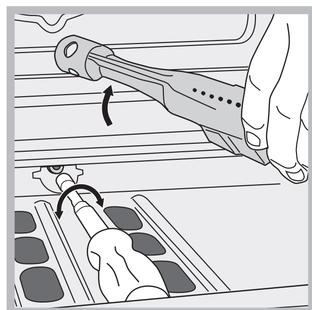
1. abra la puerta del horno completamente



2. extraiga el fondo deslizable del horno



3. desenrosque el tornillo de fijación del quemador
4. extraiga el quemador del horno después de haber quitado el tornillo “V”;



5. desenrosque el inyector del quemador del horno utilizando la llave tubular para inyectores, o mejor aún, una llave tubular de 7 mm. y sustitúyalo con el adecuado para el nuevo tipo de gas (ver la tabla 1).
6. Vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario con respecto a la secuencia descripta arriba.

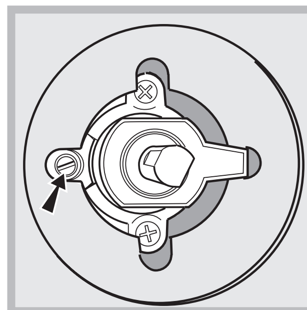
! Tenga un particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.

- Regulación aire primario del quemador del horno:

El quemador está proyectado de modo tal que no necesita regulación de aire primario.

- Regulación del mínimo del quemador del horno

1. lleve la perilla a la posición Min después de haber dejado la misma durante 10 minutos aproximadamente en la posición Max
2. extraiga la perilla
3. quite el disco fijado al panel frontal
4. opere sobre el tornillo de regulación ubicado en la parte externa de la varilla del termostato hasta obtener una pequeña llama regular (la llama es visible a través de los orificios del fondo del horno);



5. luego, comprobar que al girar rápidamente el pomo de la posición Max a la posición de Mín o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno no se produzcan apagados del quemador.

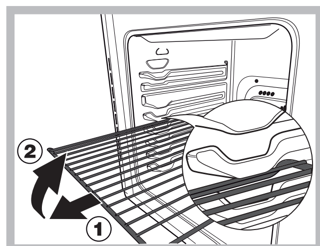
! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá ajustarse a fondo.

! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

! En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigor sobre “reguladores para gas canalizado”.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 31 cm. profundidad 43,5 cm.
Volumen	Litros 58
Conexiones eléctricas	ver placa características
Características de gas	ver placa características
 	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y sucesivas modificaciones. - 2012/19/CE y sucesivas modificaciones.

Puesta en funcionamiento y uso



ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en funcionamiento el horno

Es el dispositivo que permite seleccionar las distintas funciones del horno y elegir, entre las temperaturas de cocción indicadas en la perilla, la más adecuada para los alimentos que se deben cocinar (comprendidas entre 140°C y 240°C). El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en el interior de la perilla de mando. Para encender el quemador del horno, presione a fondo y gire la perilla HORNO en sentido antihorario hasta la posición Max ☆ (manteniendo la puerta del horno cerrada). Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla HORNO durante 6 segundos aproximadamente, para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

! El dispositivo de encendido electrónico del quemador del horno no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos, el quemador no se encendió, suelte la perilla HORNO, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo, antes de intentar nuevamente encender el quemador.

La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo corresponder la indicación del valor deseado con la referencia ubicada en el panel; la gama completa de las temperaturas que se pueden obtener se indica a continuación.

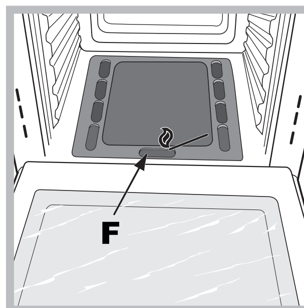
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160		200		230		240

La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y es mantenida constante por el órgano de control (el termostato) accionado por la perilla.

Encendido manual del horno

En el caso de un corte momentáneo de energía eléctrica, se puede encender el quemador del horno manualmente:

1. Abra la puerta del horno



2. Acerque una cerilla o un encendedor al orificio F como se indica en la figura, presione a fondo y gire la perilla HORNO en sentido antihorario hasta la posición Max.

Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla HORNO durante 6 segundos aproximadamente, para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

3. Una vez producido el encendido, cierre la puerta del horno.

! En el caso de una extinción accidental de la llama del quemador, cierre la perilla de mando HORNO, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo antes de intentar nuevamente encender el quemador.

La perilla del GRILL

Su horno está dotado de un asador eléctrico. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...
Algunos ejemplos de uso se encuentran en el párrafo “Consejos prácticos para la cocción”.

! Quando se utiliza el asador eléctrico es necesario dejar la puerta del horno cerrada.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

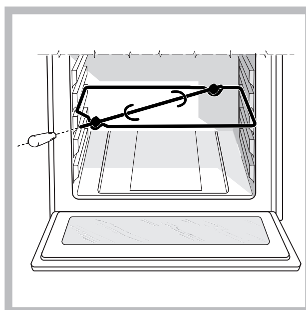
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Asador giratorio*



Para accionar el asador rotativo (ver la figura) proceder del siguiente modo:
1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador automático seleccionando con la perilla PROGRAMAS ;

Luz del horno
Se enciende pulsando el botón LUCE.

Utilizar el temporizador

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. El temporizador es un contador de minutos: cuando se cumple el tiempo, emite una señal sonora.
! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1			Gas líquido				Gas natural	
Quemador	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Pico 1/100	Caudal* g/h		Pico 1/100 (mm)	Caudal* l/h
	Nominal	Reducida			***	**		
Horno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C y 1013,25 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Parte Gas		Parte eléctrica	
Categoría	Potencia térmica kW (1)	Tensión frecuencia	Potencia (W)
II2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	2250

(1) Los valores expresados en g/h se refieren a la capacidad de suministro de gases líquidos (butano, propano).

* Presente sólo en algunos modelos.

Programas

Programas de cocción

Programa GRILL
Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... Utilice el horno con la puerta cerrada.

Consejos prácticos de cocción

! En las cocciones al GRILL, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

GRILL
- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Posición de la perilla de selección	Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
Horno	Lasañas	2,5	3	10	200	55-60
	Canelones	2,5	3	10	200	40-45
	Fideos al horno	2,2	3	10	200	50-55
	Ternera	1,7	2	10	210	80-90
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80
	Arrollado de pavo	2,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	200	90-100
	Conejo	2,0	3	10	200	80-90
	Lomo de cerdo	1,5	3	10	200	70-80
	Cuarto trasero de cordero	1,8	3	10	200	80-90
	Caballa	1,3	3	10	200	30-40
	Dentón	1,5	3	10	180	30-40
	Trucha envuelta	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza napolitana	0,6	3	15	210	15-20
	Bizcochos secos	0,5	4	15	180	25-30
	Torta glaseada	1,1	3	15	180	30-35
	Torta de chocolate	1,0	3	15	165	50-60
	Tortas leudadas	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	-	6
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	3	-	4
	Filete de merluza	1	4	3	-	10
	Verduras a la parrilla	1	4	-	-	8-10
	Bistec de ternera	1	4	5	-	20-25
	Chuletas	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburguesas	1	4	3	-	10-15
	Salchichas	1,7	4	5	-	20-25
	Tostadas	n.° 4	4	3	-	2-3
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1.0	-	-	-	80-90
	Pollo asado	1.5	-	-	-	80-90
	Cordero asado	1.0	-	-	-	80-90

! los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

ES

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular recambio de aire. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la “Colocación”.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○”.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (ver Programas) y la “limpieza automática retrasada” (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en GRILL con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

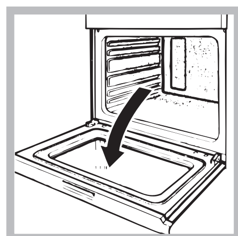
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

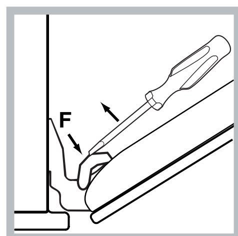
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

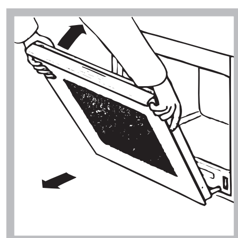
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);



2. Con un destornillador, levantar y girar las palancas **F** dispuestas en las dos bisagras (ver figura);



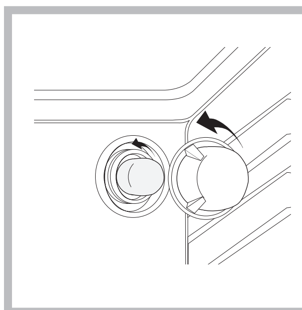
3. Sujetar la puerta de los costados y cerrarla lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia afuera, sacándola de la bisagra (ver la figura).

Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:
1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

PT

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

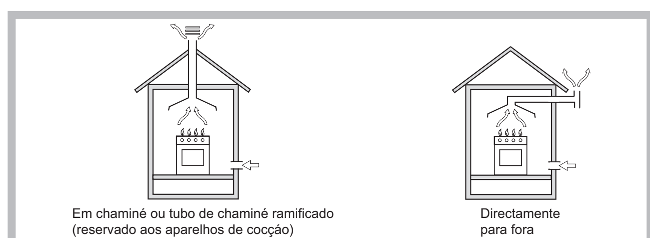
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

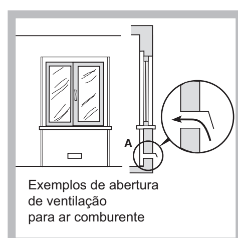
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

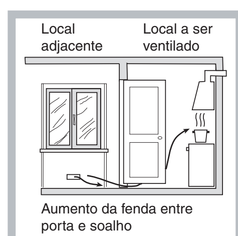
- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m^3/h para kW de potência instalada.



O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente.



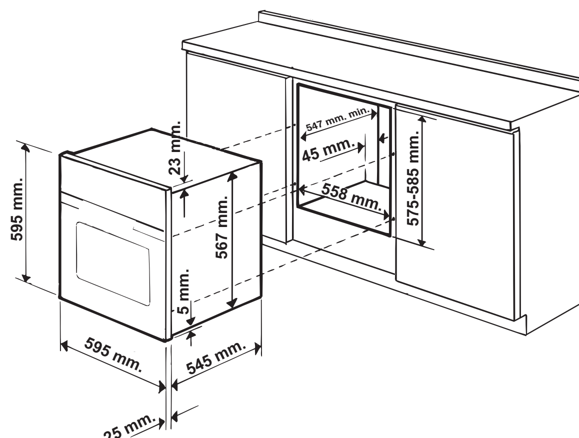
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50°C.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

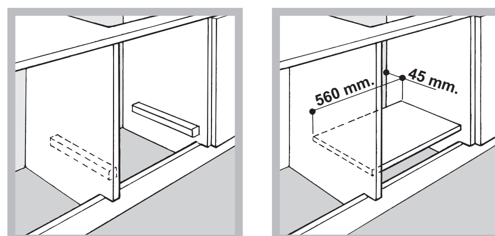
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



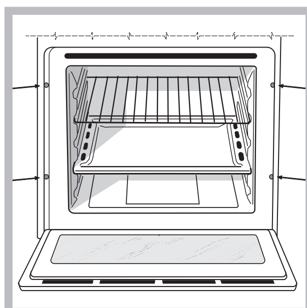
! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



Colocar no centro e prender
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

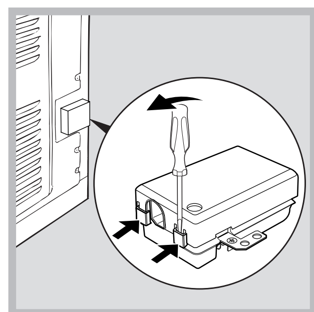


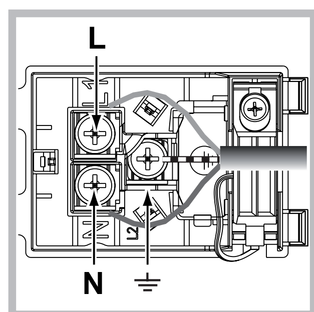
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento





1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).

2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ⏚ (veja a figura).
3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica
Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

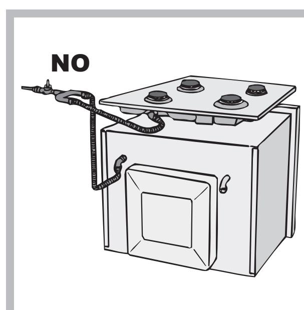
! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

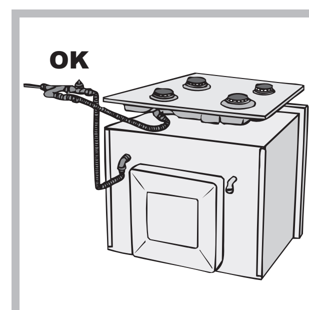
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação ao gás
A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo “Adaptação a diferentes tipos de gás”.
No caso de alimentação com gás líquido, de um cilindro, utilize reguladores de pressão em conformidade com a Normas Nacionais em vigor.
! para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”.
! Se for instalar um plano de cozedura a gás e também um forno de encaixar a gás, é absolutamente proibido realizar uma ligação entre os dois aparelhos ou utilizar uma única torneira de intercepetação. Os aparelhos devem ser ligados separados, e cada um deve ter uma própria torneira de interrupção para ficarem independentes um do outro (veja as figuras).





Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)
! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho. Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em “L” dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição.

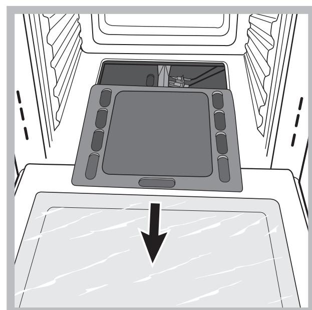
Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca
A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.
A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

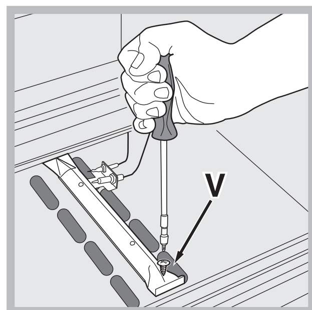
! Utilize exclusivamente tubos e guarnições de retenção em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

Controle da vedação
! Ao terminar a instalação controle a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

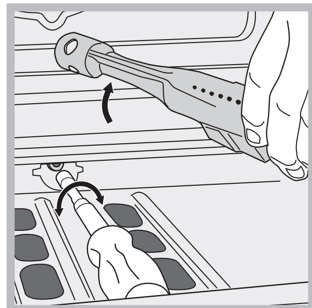
Adaptação aos diferentes tipos de gás
Para adaptar o forno a um tipo de gás diferente do qual para estiver preparado (indicado na etiqueta), será necessário realizar as seguintes operações:
• Troca do bico do queimador do forno
1. abra inteiramente a porta do forno



2. tire o fundo corrediço do forno



3. desatarraxe o parafuso que prende o queimador
4. tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso "**V**";



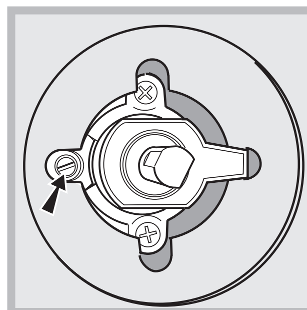
5. desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos, ou é ainda melhor uma chave a tubo de 7 mm. e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (veja a tabela 1).

6. Coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

! Preste atenção especialmente nos cabos das velas e nos tubos dos terminares.

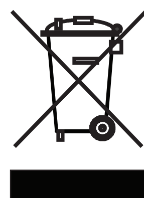
• Regulação do ar primário do queimador do forno
O queimador é projectado de maneira que nenhuma regulação do ar primário será necessária.

• Regulação do mínimo do queimador do forno
1. coloque o botão na posição Min depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição Max.
2. tire o botão
3. tire o disco preso no pequeno painel frontal
4. mediante o parafuso de regulação situado no exterior da pequena haste do termostato obtenha uma pequena chama regular (a chama é visível mediante as fendas do fundo do forno);

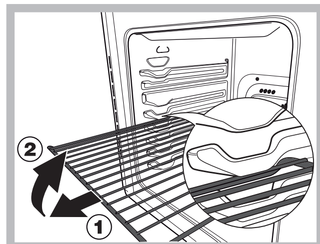


5. verifique depois, que rodando rapidamente o botão da posição Max à posição de Mín, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.
! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.
! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os "reguladores para gás canalizados".

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas	largura cm. 43,5 altura cm. 31 profundidade cm. 43,5
Volume	Litros 58
Ligações eléctricas	voir la plaquette caractéristiques
Características de gás	voir la plaquette caractéristiques
 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações. - 93/68/CEE del 22/07/93 e sucessivas modificações. - 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e modificações sucessivas. - 2012/19/CE e modificações sucessivas.

Início e utilização



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaiam do forno (1).
Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Início do forno

É o dispositivo que possibilita seleccionar as diferentes funções do forno e escolher a temperatura de cozedura mais idónea aos pratos a serem cozidos, dentre as indicadas no próprio selector (entre 140°C e 240°C). O dispositivo electrónico para acender o forno é integrado no interior do botão de comando. Para acender o queimador do forno carregue no selector “HORNO” até o fundo e rode-o na direcção antiorária até a posição Max ☆ (mantendo a porta do forno fechada). Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois de acender o queimador é necessário manter pressionado o selector “HORNO” durante 6 segundos, para consentir a passagem do gás até esquentar o termopar de segurança.

! O dispositivo electrónico para acender o queimador do forno não deve ser accionado mais de 15 segundos. Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector “HORNO”, abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente acender o queimador.

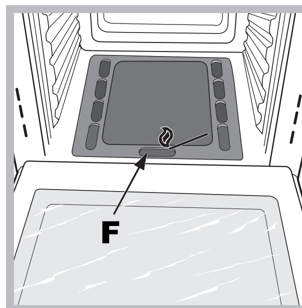
A selecção da temperatura de cozedura é obtida se fizer corresponder a indicação do valor que desejar com a referência situada no painel; o intervalo completo das temperaturas possíveis é apresentado logo a seguir.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

Chega-se à temperatura definida automaticamente e a mesma é mantida constante pelo componente de controlo (o termostato) comandado pelo botão.

Acender manualmente o forno
No caso falta momentânea de energia eléctrica, é possível acender o queimador do forno manualmente:

1. Abra a porta do forno



2. Aproxime um fósforo ou isqueiro aceso ao bocal, como na figura, carregue até o fundo e rode o selector “HORNO” da direcção antiorária até a posição Max .

Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois de acender o queimador é necessário manter pressionado o selector “HORNO” durante 6 segundos, para consentir a passagem do gás até esquentar o termopar de segurança.

3. Depois que o forno acender-se, feche a porta.

! Se apagaram-se por acaso as chamas do queimador, feche o botão de comando “HORNO”, abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar outra vez acender o queimador.

O botão do GRILL
Este forno é equipado com um grill eléctrico. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ...
Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo “Conselhos práticos para a cozedura”.

! Quando se utilizar o grill é necessário deixar a porta do forno fechada.

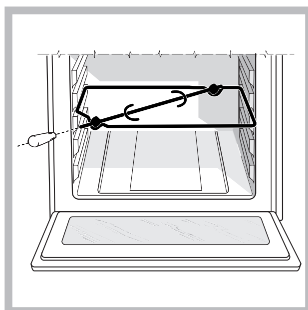
! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento
Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Espeto giratório*



Para accionar o espeto rotativo (veja a figura) realize as seguintes operações:
1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. para ligar o espeto giratório coloque o selector dos PROGRAMAS ⊡;

Luz do forno
Prima o botão “LUCE” para acendê-la.

Utilizar o contador de minutos

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, configure o tempo que desejar, fazendo coincidir o selector TIMER com o tempo indicado no painel de comandos.
3. O timer é um contador de minutos: quando tiver passado o tempo, toca um sinal acústico.
! O timer não comanda o forno para acender-se ou apagar-se.

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1			Gás Líquido				Gás Natural	
Queimador	Potência térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100	Bico 1/100	Vazão* g/h		Bico 1/100	Vazão* l/h
	Nominal	Reduzida	(mm)		***	**	(mm)	
Forno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C e 1013,25 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Parte Gás		Parte eléctrica	
Categoria	Potência térmica kW (1)	Tensão da frequência	Potência (W)
II2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	2250

(1) Os valores expressos em g./h. referem-se às capacidades de suprimento com gases líquidos (butano, propano).

* Há somente em alguns modelos.

Programas

Programas de cozedura

Programa de GRILL
Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres etc;, ... Coza com a porta do forno fechada.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras de GRILL , coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

GRILL
- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

PIZZA
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)
Forno	Lasanha	2,5	3	10	200	55-60
	Cannellone	2,5	3	10	200	40-45
	Massa ao forno	2,2	3	10	200	50-55
	Vitela	1,7	2	10	210	80-90
	Frango	1,5	3	10	200	70-80
	Rollé de peru	2,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	200	90-100
	Coelho	2,0	3	10	200	80-90
	Lombo de porco	1,5	3	10	200	70-80
	Coxa de cordeiro	1,8	3	10	200	80-90
	Cavala	1,3	3	10	200	30-40
	Peixe dentão	1,5	3	10	180	30-40
	Truta no cartucho	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza Napolitana	0,6	3	15	210	15-20
	Biscoitos secos	0,5	4	15	180	25-30
	Tortas	1,1	3	15	180	30-35
	Bolo de chocolate	1,0	3	15	165	50-60
	Tortas levedadas	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Ligando e chocas	1	4	5	-	6
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	3	-	4
	Filé de bacalhau	1	4	3	-	10
	Verduras na grelha	1	4	-	-	8-10
	Bife de vitela	1	4	5	-	20-25
	Costela	1,5	4	5	-	20-25
	Hambúrgueres	1	4	3	-	10-15
	Chouriços	1,7	4	5	-	20-25
	Tostas	n.° 4	4	3	-	2-3
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1.0	-	-	-	80-90
	Frango no espeto	1.5	-	-	-	80-90
	Cordeiro no espeto	1.0	-	-	-	80-90

! os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 1a prateleira a partir de baixo.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- **Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.**
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (veja os Programas) e a "limpeza automática posterior" (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

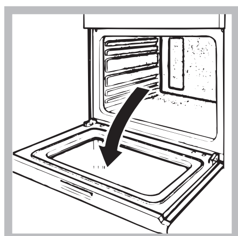
Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.

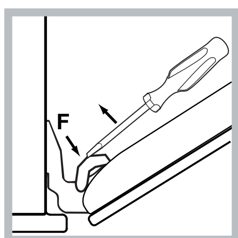
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

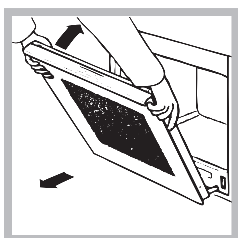
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.



1. Abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. Utilizando uma chave de fendas, levante e rode as alavancas **F** situadas nas duas dobradiças (veja a figura);

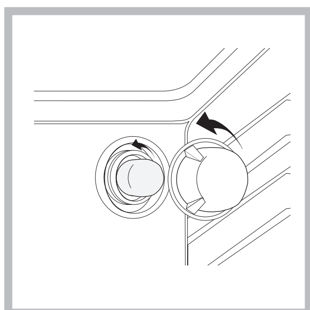


3. Segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura).

Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições
Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:
1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

RO

Instalare

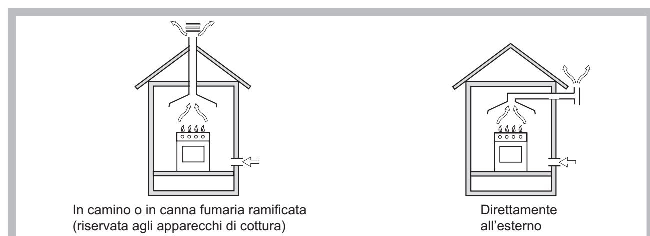
! Este importantă păstrarea acestui manual pentru a putea fi consultat în orice moment. În caz de vânzare, de închiriere sau de schimbare a locuinţei, acesta trebuie să fie înmânat împreună cu cuptorul, pentru a informa noul proprietar cu privire la funcţionare şi la respectivele avertismente.

! Citiţi cu atenţie instrucţiunile: ele conţin informaţii importante privind instalarea, utilizarea şi siguranţa.

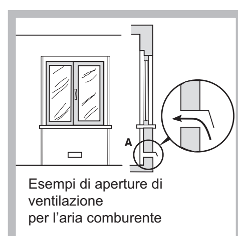
Amplasare

! Ambalajele nu sunt jucării pentru copii; eliminarea lor se va face conform normelor privind colectarea separată a deşeurilor (*vezi Măsuri de precauţie şi recomandări*).
! Instalarea se va face conform prezentelor instrucţiuni, numai de persoane calificate. Instalarea greşită a aparatului poate cauza daune persoanelor, animalelor sau bunurilor.
! Acest aparat poate fi instalat şi poate funcţiona doar în spaţii bine ventilate, în concordanţă cu normele naţionale în vigoare. Trebuie urmate indicaţiile de mai jos:

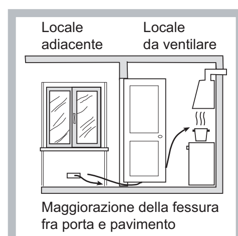
• Încăperea trebuie prevăzută cu un sistem de evacuare în exterior a fumurilor provenite din combustie, realizat prin intermediul unei hote sau a unui ventilator electric care să intre în funcţiune automat, de fiecare dată când aparatul este conectat.



• Încăperea trebuie prevăzută cu un sistem de pătrundere a aerului necesar reglării combustiei. Debitul de aer necesar pentru combustie nu trebuie să fie mai mic de 2 m³/h/kW capacitate instalată.



Sistemul de aerisire poate fi realizat prelevând direct aerul din exterior cu ajutorul unei ţevi de cel puţin 100 cm² secţiune interioară utilă şi ferită de orice eventuală opturare accidentală.

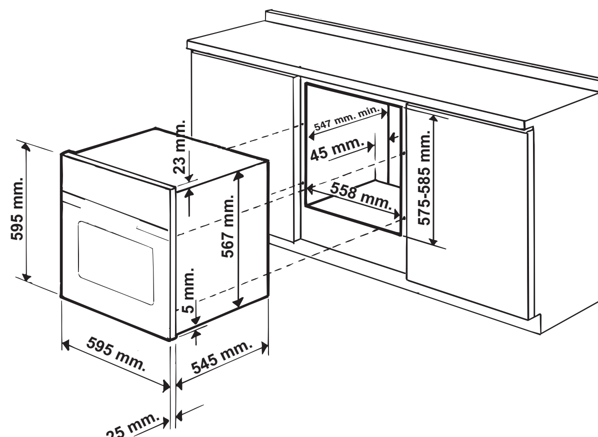


Un alt mod de aerisire este preluarea indirectă a aerului, prin intermediul unor încăperi adiacente prevăzute cu un sistem de aerisire spre exterior, de tipul celui prezentat mai sus, cu condiţia ca acestea să nu fie părţi comune ale imobilului, camere cu risc de incendiu sau dormitoare.

• Gazele de petrol lichefiate, mai grele decât aerul, se depun şi stagnează în partea de jos. De aceea, încăperile în care se depozitează butelii cu GPL trebuie prevăzute cu orificii de aerisire situate în partea de jos, pentru a permite evacuarea eventualelor scăpări de gaz. Buteliile de GPL, goale sau parţial umplute nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi situate sub nivelul solului (pivniţe, etc.). Se recomandă să păstraţi în încăpere doar butelia din care consumaţi momentan, plasată astfel încât să nu intre sub acţiunea directă a surselor de căldură (cuptoare, şeminee, sobe, etc.) ce ar determina creşterea temperaturii peste 50°C.

Montarea în mobilier

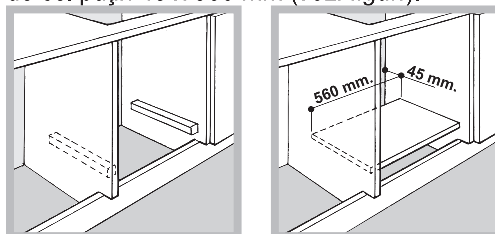
Pentru a garanta buna funcţionare a aparatului este necesar ca mobilierul să aibă caracteristicile adecvate:
• panourile de lângă cuptor trebuie să fie dintr-un material rezistent la căldură;
• dacă mobilierul este din lemn îmbrăcat în furnir, cleiurile utilizate trebuie să reziste la temperatura de 100°C;
• pentru încastrarea cuptorului, atât în cazul montării sub blat (*vezi figura*) cât şi al montării pe coloană, mobilierul trebuie să aibă următoarele dimensiuni:



! După montarea încastrată a aparatului, persoanele nu trebuie să intre în contact cu componentele electrice. Declaraţiile de consum indicate pe plăcuţa de caracteristici au fost măsurate cu acest tip de montaj.

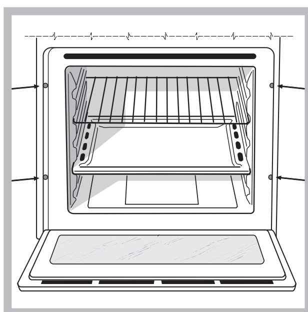
Aerisire

Pentru a garanta o mai bună aerisire, este necesar să îndepărtaţi peretele din spate al compartimentului. Se recomandă instalarea cuptorului astfel încât acesta să se sprijine pe două bare de lemn sau pe un blat cu deschiderea de cel puţin 45 x 560 mm (*vezi figuri*).



Centrare şi fixare

Pentru a fixa aparatul pe mobilier: deschideţi uşa cuptorului şi înşurubaţi cele 4 şuruburi pentru lemn în cele 4 găuri ale ramei perimetrale.

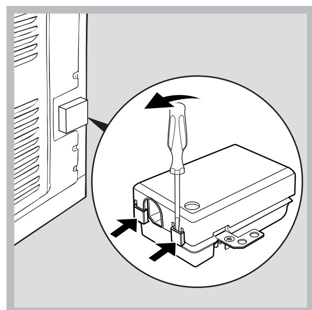


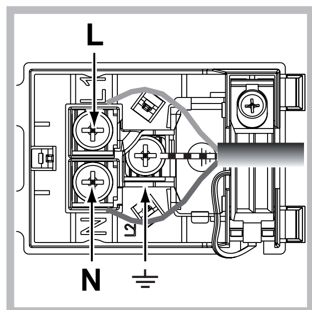
! Toate componentele care asigură protecţia aparatului trebuie să fie fixate în aşa fel încât să nu poată fi scoase cu mâna liberă.

Branşamentul electric

Cuptoarele dotate cu un cablu de alimentare tripolar sunt predispuse pentru funcţionarea în curent alternativ; tensiunea şi frecvenţa sunt indicate pe plăcuţa de caracteristici de pe aparat (vezi mai jos).

Montarea cablului de alimentare





1. Deschideţi cutia de borne cu o şurubelniţă, apăsând pe proeminenţele laterale ale capacului: trageţi şi deschideţi capacul (vezi figura).

2. Punerea în funcţiune a cablului de alimentare: deşurubaţi şurubul presetupei şi cele 3 şuruburi corespunzătoare contactelor L-N-⏚, apoi fixaţi cablurile sub capul şuruburilor, fiind atenţi la culori - Albastru (N) Maro (L) Galben-Verde ⏚ (vezi figura).
3. Fixaţi cablul în presetupa specială.
4. Închideţi capacul cutiei cu borne.

Racordarea cablului de alimentare la reţea

Montaţi pe cablu un ştecher normalizat pentru sarcinile indicate pe plăcuţa de caracteristici (*vezi alături*).
În cazul branşamentului direct la reţea, este necesar să se monteze între aparat şi reţea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor în vigoare (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziţionat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

! Singurul responsabil pentru corectitudinea executării branşamentului electric şi pentru respectarea normelor de siguranţă este instalatorul.

Înainte de a efectua branşamentul, asiguraţi-vă că:

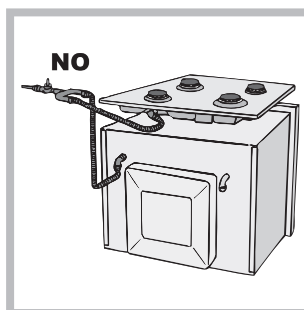
- priza are împământare şi corespunde prevederilor legale în vigoare;
- priza poate suporta sarcina maximă de putere a aparatului, indicată pe plăcuţa de caracteristici (*vezi mai jos*);
- tensiunea de alimentare este cuprinsă în valorile indicate pe plăcuţa cu caracteristici (*vezi mai jos*);
- priza este compatibilă cu ştecherul aparatului. În caz contrar, înlocuiţi priza sau ştecherul; nu folosiţi prelungitoare sau prize multiple.

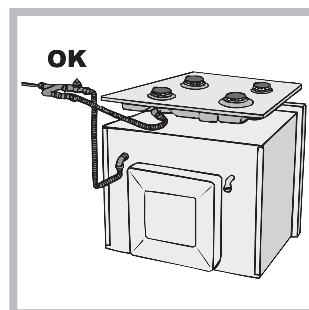
! După instalarea aparatului, cablul de alimentare şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.
! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.
! Cablul trebuie să fie controlat periodic şi înlocuit de electricieni autorizaţi (*vezi Asistenţa*).
! Producătorul îşi declină orice responsabilitate în cazul nerespectării acestor norme.

Racordarea la gaze

Legătura aragazului la conducta sau la butelia de gaz va trebui să fie efectuată conform Normelor Naţionale în vigoare, cu modificările de actualizare respective, doar după ce sa verificat faptul că aparatul este reglat pentru tipul de gaz cu care va fi alimentat. În caz contrar, efectuaţi operaţiunile indicate la paragraful “Adaptarea la diverse tipuri de gaz”.

În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiţi regulatoarele de presiune, conforme cu Normele Naţionale în vigoare şi cu succesivele actualizări.
! Pentru o funcţionare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei şi o durabilitate sporită a aparaturii, asiguraţivă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul 1 “Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor”.
! Dacă instalaţi separat un blat de aragaz (pe gaz) şi un cuptor (tot pe gaz) încastrat în mobilă, este strict interzis să legaţi aparatele între ele sau să utilizaţi numai un robinet de interceptare. Aceste două aparate trebuie să fie legate separat la reţea şi fiecare trebuie să aibă un robinet de decuplare de la reţea, tocmai pentru că sunt aparate independente între ele (vezi figuri).





Racordarea cu o ţeavă rigidă (cupru sau oţel)

! Racordarea la instalaţia de gaz trebuie să fie efectuată astfel încât să nu solicite aparatul în nici un mod.
Pe rampa de alimentare a aparatului se găseşte un racord orientabil în “L” a cărui etanşeitate este asigurată de o garnitură. Dacă este necesar, rotiţir acordul sau înlocuiţi fără întârziere garnitura de etanşeitate (din dotarea aparatului).
Racordul de alimentare cu gaz este tip “tată”, cilindric, filetat, de 1/2.

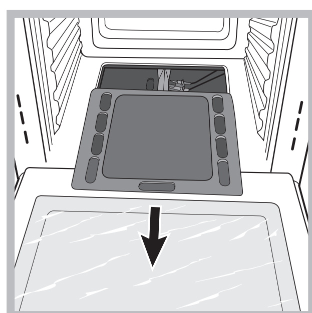
Racordarea cu ţeavă flexibilă din oţel inoxidabil, pe perete, cu cuplări filetate

Racordul de alimentare cu gaz este tip “tată”, cilindric, filetat, de 1/2.
Montarea acestor tuburi trebuie să fie efectuată astfel încât lungimea acestora, în condiţii de întindere maximă, să nu depăşească 2000 mm. După efectuarea racordării, asiguraţivă că ţeava metalică flexibilă nu intră în contact cu părţile mobile ale aragazului şi nu este strivită.

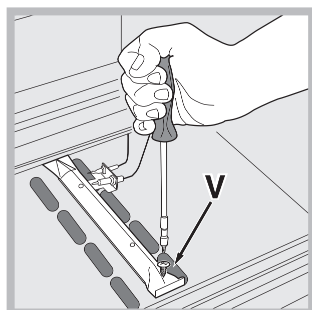
! Utilizaţi numai tuburi sau garnituri de etanşeitate, metalice, din aluminiu sau cauciuc, în conformitate cu Normele Naţionale în vigoare.

Controlul Etanşeităţii
! După instalare, controlaţi perfecta etanşeitate a tuturor racordurilor folosind o soluţie de săpun, însă niciodată o flacără.

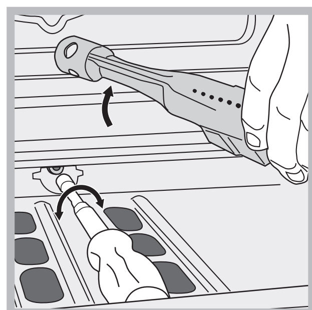
Adaptarea la diferite tipuri de gaz
Pentru a adapta cuptorul la alte tipuri de gaz în afara celui prevăzut din fabrică (indicat pe etichetă), este necesar să procedaţi astfel:
• Înlocuiţi duza arzătorului din cuptor:
1. deschideţi uşa cuptorului la maxim;



2. scoateţi fundul cuptorului (prin alunecare)



3. deşurubaţi şurubul de fixare al arzătorului
4. îndepărtaţi arzătorul cuptorului după ce aţi scos şurubul “**V**”;



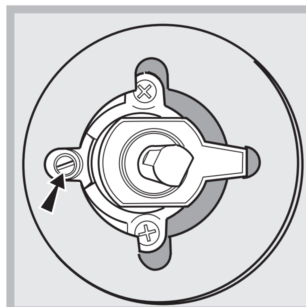
5. deşurubaţi duza arzătorului folosind o cheie tubulară pentru duze sau o cheie tubulară de 7 mm şi înlocuiţi-o cu cea adecvată, în funcţie de tipul de gaz (vezi tabelul 1).

6. montaţi la loc toate componentele efectuând aceleaşi operaţii ca la demontare, dar în sens invers.

! Fiţi foarte atenţi la cablurile de la bujii şi la termocupluri.

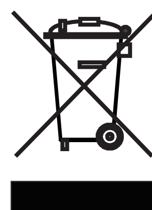
• Reglarea aerului primar al arzătorului cuptorului
Arzătorul este protejat, de aceea nu are nevoie de nicio reglare a aerului primar.

• Reglarea arzătorului cuptorului la minim:
1. deplasaţi selectorul în poziţia Min după ce în prealabil laţi lăsat timp de circa 10 minute în poziţia Max;
2. scoateţi buşonul;
3. scoateţi discul fixat pe panoul frontal;
4. strângeţi sau slăbiţi şurubul de reglare de pe partea exterioară a tijei până când obţineţi o flacără mică, constantă (flacăra se poate vedea prin orificiile de pe fundul cuptorului);

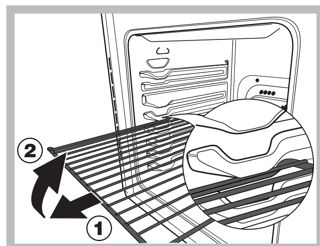


5. rotind rapid selectorul din poziţia Max în poziţia Min sau în urma deschiderii sau închiderii rapide a uşii cuptorului, verificaţi ca arzătorul să nu stingă.

! În cazul utilizării unui gaz lichefiat, şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat la maxim.
! La sfârşitul operaţiunii, înlocuiţi eticheta veche cu cea nouă, corespunzătoare gazului utilizat; eticheta se găseşte în Centrele noastre de Asistenţă Tehnică.
! În cazul în care presiunea gazului utilizat ar fi variabilă sau deosebită faţă de cea prevăzută, este necesară instalarea (pe conducta de intrare) unui regulator de presiune adecvat (conform Normelor Naţionale în vigoare).

PLĂCUȚA DE CARACTERISTICI	
Dimensiuni	lățime cm 43,5 înălțime cm 31 adâncime cm 43,5
Volum	ll 58
Conexiuni electrice	vezi eticheta
Caracteristici gaz	vezi eticheta
 	Această aparatură este conformă cu următoarele Directive Comunitare: 2006/95/CEE din 12/12/06 (Tensiune Joasă) cu modificările succesive – 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) cu modificările succesive - 93/68/CEE din 22/07/93 cu modificările succesive. 2009/142/CEE din 30/11/09 (Gaz) cu modificările succesive 2012/19/CE cu modificările succesive

Pornire şi utilizare



ATENŢIE!Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor (1).
Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în desen, să le ridicaţi, prinzându-le din partea din faţă şi să le trageţi (2).

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsaţi cuptorul să funcţioneze în gol timp de aproximativ o oră, cu termostatul la maxim şi uşa închisă. Stingeţi apoi cuptorul, deschideţi uşa şi aerisiţi camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanţelor folosite pentru realizarea protecţiei cuptorului.

Pornirea cuptorului

Buşonul cuptorului este dispozitivul care permite selectarea diferitelor funcţii şi alegerea temperaturii de coacere în mod adecvat (dintre cele disponibile, indicate pe buşon şi cuprinse între 140°C şi 240°C). Dispozitivul de aprindere electronică a cuptorului este integrat, acesta aflându-se în interiorul buşonului de comandă. Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apăsaţi la maxim buşonul şi rotiţi-l în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziţia Max ☆ (uşa cuptorului trebuie să fie închisă). Dat fiind că acest cuptor este dotat cu un dispozitiv de siguranţă, după aprinderea arzătorului este necesar să ţineţi apăsat buşonul CUPTORULUI timp de aprox 6 secunde, pentru a permite trecerea gazului şi încălzirea termocuplului de siguranţă.

! Dispozitivul de aprindere electronică a arzătorului cuptorului nu trebuie să fie acţionat pe un timp mai lung de 15 secunde. Dacă după 15 secunde arzătorul nu se aprinde, lăsaţi buşonul CUPTORULUI, deschideţi uşa acestuia şi aşteptaţi circa un minut înainte de a face o nouă încercare.

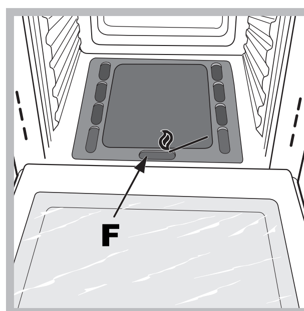
Selectarea temperaturii ptr coacerea alimentelor se obţine rotind buşonul cu temperatura dorită în dreptul reperului de pe bord; temperaturile disponibile sunt redate mai jos.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

Temperatura selectată se atinge în mod automat şi este menţinută constantă de termostatul comandat de buşon.

Aprinderea manuală a cuptorului
Dacă aveţi o pană momentană de lumină, cuptorul se poate aprinde şi manual:

1. deschideţi uşa cuptorului



2. apropiaţi un chibrit sau o brichetă de orificiul F aşa cum vedeţi în figură; apăsaţi la maxim buşonul CUPTORULUI şi rotiţi-l în sens contrar acelor de ceasornic până în poziţia Max.

Dat fiind că acest cuptor este dotat cu un dispozitiv de siguranţă, după aprinderea arzătorului este necesar să ţineţi apăsat buşonul CUPTORULUI timp de aprox 6 secunde, pentru a permite trecerea gazului şi încălzirea termocuplului de siguranţă.
3. După aprindere, închideţi uşa cuptorului.

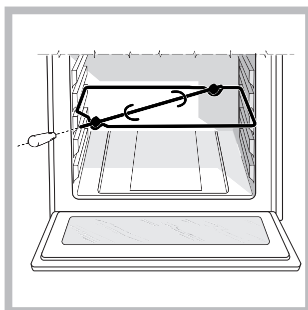
! Dacă flacăra se stinge întâmplător, rotiţi buşonul cuptorului pentru a opri gazul; deschideţi uşa CUPTORULUI şi aşteptaţi circa un minut înainte de a face o nouă încercare.

Buşonul ptr GRĂTAR
Cuptorul dvs este dotat cu un grătar cu alimentare electrică. La temperaturi mari şi la flacără directă, grătarul asigură rumenirea superficială a alimentelor şi împiedică eliminarea lichidelor, ceea ce menţine preparatele moi. Pregătirea alimentelor pe grătar este recomandată în toate cazurile unde este nevoie de o temperatură superficială ridicată: biftec de vită sau mânzat, antricot, muşchi, hamburger, etc. În capitolul “Sfaturi practice” sunt menţionate câteva exemple de utilizare.

! Când se foloseşte grătarul este necesar ca uşa cuptorului să rămână închisă.
! Nu aşezaţi niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscaţi să deterioraţi smalţul.
! Aşezaţi întotdeauna recipientele/vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

Ventilator de răcire
Pentru a reduce temperatura externă, anumite ventilatoare sunt dotate cu un ventilator de răcire. Acesta generează un curent de aer rece care iese printre panoul de control şi uşa cuptorului.
! La terminarea perioadei de coacere, ventilatorul rămâne în funcţiune până când cuptorul este aproape rece.

Rotisor *



Pentru a pune în funcţiune rotisorul (*vezi figura*) procedaţi astfel:
1. aşezaţi tava în poziţia 1;
2. puneţi suportul rotisorului în poziţia 3 şi introduceţi ţepuşa în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. puneţi în funcţiune rotisorul, selectând cu butonul PROGRAMUL ;

Becul cuptorului
Se aprinde după apăsarea pe tasta BEC.

Utilizarea cronometrului

1. Este necesar în primul rând ca alarma să fie încărcată: de aceea, rotiţi butonul TIMER cu o tură, în sens orar.
2. Rotind butonul în sens contrar acelor de ceasornic, reglaţi timpul de coacere astfel încât minutele dorite indicate pe butonul TIMERULUI să fie în dreptul reperului fix de pe panoul de control.
3. Timerul este un cronometru: după expirarea timpului reglat, emite un semnal acustic.

! Timerul nu comandă aprinderea sau stingerea cuptorului.

Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor

Tabelul 1			Gaze lichefiate				Gaz natural	
Arzător	Putere termică kW (p.c.s)* Nominal	Redus	By-pass 1/100 (mm)	Duză 1/100	Debit* g/h ***	**	Duză 1/100 (mm)	Debit* l/h
Cuptor	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Presiunea de alimentare	Nominală (mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

*	A 15°C şi 1013,25 mbar - gaz uscat	
**	Propan	P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
***	Butan	P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
	Natural	P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Sectiune gaz		Sectiune electricã	
Categoria	Puterea termicã kW (1)	Tensiune Frecventã	Putere (W)
II2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	2250

(1) Valorile exprimate în g/h fac referire la gazele lichefiate (Butan, Propan).

* Prezent doar la anumite modele.

Programe

Programe cuptor

Programul GRĂTAR
Se aprinde elementul de încălzire din partea superioară. La temperaturi mari şi la flacără directă, grătarul asigură rumenirea superficială şi imediată a alimentelor şi împiedică eliminarea lichidelor, ceea ce menţine preparatele moi. Pregătirea alimentelor pe grătar este recomandată în toate cazurile unde este nevoie de o temperatură superficială ridicată: biftec de vită sau mânzat, antricot, muşchi, hamburger, etc. Pregătirea alimentelor la grătar se va face cu uşa cuptorului închisă.

Sfaturi practice ptr coacere

! Pentru a pregăti alimentele la GRĂTAR, aşezaţi tava în poziţia 1, pentru a colecta reziduurile de coacere (sucuri, grăsimi, etc).

GRĂTAR
- Introduceţi grătarul în cuptor - poziţiile 3 sau 4 - amplasând alimentele în centrul grătarului.
- Se recomandă alegerea nivelului energetic maxim. Nu vă alarmaţi dacă rezistenţa de sus rămâne permanent aprinsă : funcţionarea sa e comandată de un termostat.

PIZZA
- Utilizaţi o tavă din aluminiu, uşoară, şi sprijiniţi-o pe grătarul din dotare.
  Tava de colectare prelungeşte timpul de coacere şi vă împiedică să obţineţi o pizza crocantă.
- Dacă vă plac pizzele foarte garnisite, vă recomandăm să introduceţi mozzarella numai după ce a trecut jumătate din timpul de coacere necesar.

Tabel coacere

Pozitia selectorului cuptorului	Alimente gătite la cuptor	Greutate (în kg)	Nivele de coacere, de sus în jos	Durată de preîncălzire (minute)	Pozitia termostatului	Durata de coacere (minute)
Cuptor	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	tăitei	2,2	3	10	200	50-55
	Vitel	1,7	2	10	210	80-90
	Pui	1,5	3	10	200	70-80
	Curcan	2,5	3	10	200	80-90
	Rată	1,8	3	10	200	90-100
	Iepure	2,0	3	10	200	80-90
	Porc	1,5	3	10	200	70-80
	Miel	1,8	3	10	200	80-90
	Macrou	1,3	3	10	200	30-40
	Plătică	1,5	3	10	180	30-40
	Păstrăv	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza napoletană	0,6	3	15	210	15-20
	Biscuiti uscati	0,5	4	15	180	25-30
	Tartă	1,1	3	15	180	30-35
	Prăjitură cu ciocolată	1,0	3	15	165	50-60
	Bezele	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Caracatită	1	4	5	-	6
	Frigărui de caracatită si	1	4	3	-	4
	creveti	1	4	3	-	10
	File de macrou	1	4	-	-	8-10
	Legume	1	4	5	-	20-25
	Friptură de vitel	1,5	4	5	-	20-25
	Cotlete de porc	1	4	3	-	10-15
	Hamburger	1,7	4	5	-	20-25
	Cârnati	n.° 4	4	3	-	2-3
	Sandwisuri toast					
	La rotisor (dacă este prezent)					
	Vitel	1.0	-	-	-	80-90
	Pui	1.5	-	-	-	80-90
	Miel	1.0	-	-	-	80-90

! durata de coacere este aproximativă si poate varia în functie de exigentele personale. Când gătiti retete folosind grill-ul, tava de colectare a grăsimilor trebuie introdusă pe primul nivel de jos.

RO

Măsuri de precauţie şi recomandări

! Aparatul a fost proiectat şi construit în conformitate cu normele internaţionale de siguranţă. Recomandările sunt furnizate pentru siguranţa dvs. şi vă recomandăm să le citiţi cu atenţie.

Siguranţă generală

- **Acest aparat este un aparat de încastrat în mobilier, clasa 3.**
- **Aparatele pe gaz au nevoie, pentru o mai bună funcţionare, de o aerisire adecvată. Asiguraţi-vă că, în timpul montajului, au fost respectate instrucţiunile descrise în paragraful referitor la "Poziţionare".**
- Aparatul a fost creat pentru a fi destinat utilizării neprofesionale, în mediul casnic.
- Aparatul nu se va instala niciodată în aer liber, nici măcar în cazul în care spaţiul se află la adăpostul unui acoperiş; de asemenea, este foarte periculos să îl lăsaţi expus la ploi sau intemperii.
- Pentru a mişca aparatul, folosiţi mânerele aplicate pe părţile laterale ale cuptorului.
- Nu atingeţi aparatul când sunteţi desculţi sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie sa fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor si numai de persoane adulte, conform instructiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- **În timpul folosirii aparatului, elementele de încălzire şi unele zone ale uşii cuptorului devin foarte calde. Fiţi atenţi să nu le atingeţi; îndepărtaţi copiii de aragaz.**
- Evitaţi ca şi cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părţile încălzite ale cuptorului.
- Nu astupaţi fantele de aerisire sau de ieşire a căldurii.
- Pentru a deschide usa cuptorului, prindeti mânerul de mijloc: spre margini, mânerul poate fi prea cald.
- Utilizaţi întotdeauna mănuşi speciale pentru a introduce sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu puneţi folie de aluminiu pe fundul cuptorului.
- Nu aşezaţi materiale inflamabile în cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greşeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Asiguraţi-vă întotdeauna că butoanele sunt în poziţia "●"/"○" atunci când nu utilizaţi aparatul.
- Nu scoateţi ştecherul din priză trăgând de cablu.
- Nu executaţi nici o operaţie de curăţire sau întreţinere înainte să fi scos ştecherul din priză.
- În caz de defecţiune, nu interveniţi în niciun caz la mecanismele din interiorul aparatului şi nu încercaţi să îl reparaţi singuri. Apelaţi Centrul de Asistenţă (*vezi Asistenţa*).
- Nu aşezaţi obiecte grele pe uşa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică, senzorială sau mentală, precum şi de cele fără experienţă sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucţiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Nu lăsaţi copiii să se joace cu aparatul.

Eliminarea deşeurilor

- Eliminarea ambalajelor: respectaţi reglementările locale; astfel, ambalajele ar putea fi reutilizate.
- Directiva Europeană 2012/19/CE cu privire la deşeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deşeurile urbane solide, obişnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare şi de reciclare a materialelor componente, cât şi pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătăţii omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă aminteşte tocmai obligaţia de a le colecta separat.
  Pentru informaţii suplimentare cu privire la scoaterea din uz a aparatelor electrocasnice, deţinătorii acestora se vor putea adresa serviciului public respectiv sau agenţilor de vânzare.

Protejarea şi respectarea mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale şi primele ore ale dimineţii, colaboraţi la reducerea sarcinii întreprinderilor de electricitate. Opţiunile de planificare a programelor, îndeosebi "gătire cu pornire întârziată" (*vezi Programe*) şi "curăţarea automată întârziată" (*vezi Întreţinerea şi îngrijirea*), permit organizarea în acest sens.
- Se recomandă să efectuaţi întotdeauna coacerea GRILL cu uşa cuptorului închisă: acest lucru este util atât pentru a obţine rezultate mai bune, cât şi pentru a economisi energie (10% aprox).
- Asiguraţi-vă că garniturile sunt curate şi eficiente, că aderă bine pe uşa cuptorului şi nu provoacă pierderi de căldură.

Întreţinerea şi îngrijirea aparatului

Debranşarea de la reţeaua electrică

Înainte de orice operaţie, debranşaţi aparatul de la reţeaua de alimentare cu curent electric.

Curăţarea aparatului

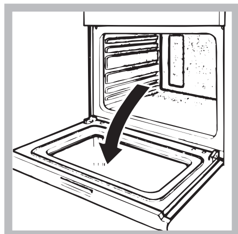
- Părţile externe, smălţuite sau din inox, precum şi garniturile din cauciuc pot fi curăţate cu un burete îmbibat în apă călduţă şi săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiţi produse speciale. După fiecare spălare, se recomandă să clătiţi bine şi să ştergeţi. Nu folosiţi prafuri abrazive sau substanţe corozive.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferinţă, după fiecare utilizare, când este călduţ. Folosiţi apă caldă şi detergent; clătiţi bine şi ştergeţi cu o cârpă moale. Evitaţi substanţele abrazive.

- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar şi în maşina de spălat vase, cu excepţia glisierelor.

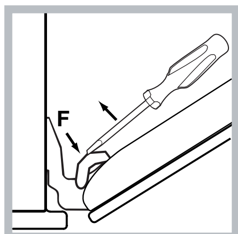
! Nu folosiţi niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăţa aparatul.

Curăţarea uşii

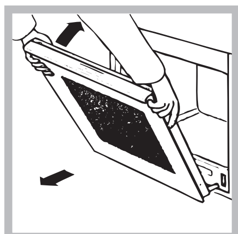
Curăţaţi geamul uşii cu un burete şi produse neabrazive şi ştergeţi-l cu o cârpă moale; nu folosiţi materiale aspre, abrazive sau raclete metalice, ascuţite, care pot zgâria suprafaţa sau cauza crăparea geamului.
Pentru curăţarea minuţioasă a cuptorului, demontaţi uşa acestuia:



1. deschideţi uşa la maxim (vezi figura);



2. cu ajutorul unei şurubelniţe, ridicaţi şi rotiţi levierele **F** amplasate pe cele două balamale (vezi figura)

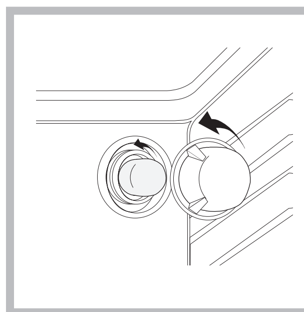


3. prindeţi bine uşa, de părţile laterale, şi apropiaţi-o fără a o închide definitiv. Trageţi apoi uşa spre voi, extrăgând-o din balamale (vezi figura);

Montaţi la loc uşa, urmând acelaşi procedeu, în sens invers.

Controlarea garniturilor
Controlaţi periodic garnitura din jurul uşii cuptorului. Dacă este deteriorată, adresaţi-vă celui mai apropiat Centru de Asistenţă (vezi Asistenţa). Se recomandă să nu folosiţi cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Înlocuirea becului



Pentru a înlocui becul cuptorului:

1. Deşurubaţi capacul din sticlă care acoperă becul.
2. Desurubati becul si înlocuiti-l cu unul similar: putere 25 W, dulie E 14.
3. Montaţi la loc capacul (figura).

! Nu folosiţi lampa cuptorului pentru şi ca iluminare a încăperilor.

UA

Установлення

! Необхідно зберігати дану брошуру, щоб мати нагоду звернутися до неї у будь-який момент. У раз продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

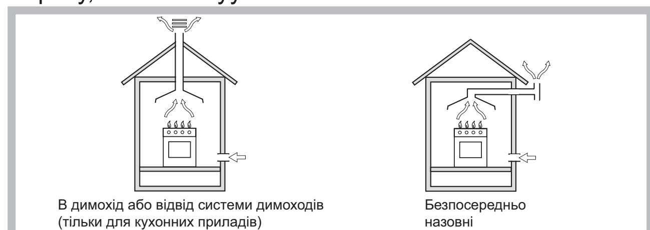
Розташування

! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! Встановлення має здійснюватися лише фахівцями та з дотриманням цих інструкцій. Помилкове встановлення може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

! Цей прилад має встановлюватися і використовуватися тільки у приміщеннях з постійною вентиляцією, відповідно до норм UNI-CIG 7129 e 7131 і всіх наступних внесень та модифікацій, маючих чинність. Необхідно дотримуватися наступних вимог:

- Приміщення має бути обладнане системою витяжноївентиляції, що вилучає будь-які продукти згоряння. Цеможе бути витяжка або електричний вентилятор, якийавтоматично запускається кожного разу, коли плитуувімкнено.



- В приміщенні також повинна бути забезпеченаправильна циркуляція повітря, при цьому продуктигоріння повинні вилучатися своєчасно.Швидкість потоку повітря повинна бути не менше 2м³/год за кВт встановленої потужності.



Система циркуляції повітряможе отримувати повітрябезпосередньо знавколишнього середовища задопомогою труб з внутрішнімперерізом не менше 100см²;отвори не повинні бутиуразливі до будь-якогоблокування.



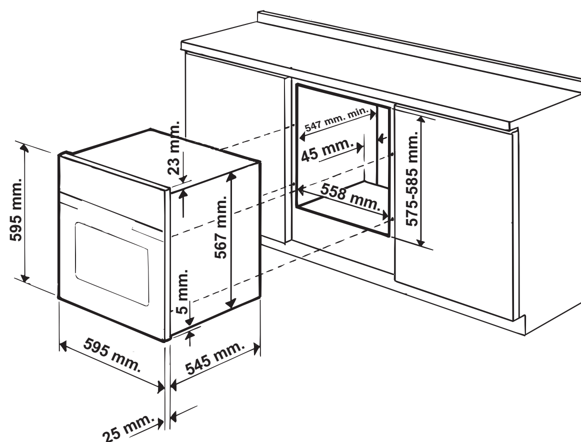
Система може такожзабезпечити необхіднийповітрообмін для не місцевогозгоряння, у випадку колизабруднене повітря надходитьз сусідніх кімнат, які маютьвитяжні труби з циркуляцієюповітря, як описано вище. Однак, ці кімнати не повиннібути комунальними,спальними або кімнатами, якіможуть представляти небезпеку пожежі.

- Зріджений газ осідає на підлогу, так як він важчий заповітря. Таким чином, приміщення, де знаходятьсябалони зі зрідженим газом, повинні бути обладнанівентиляційними отворами, щоб вилучити газ у разівитоку. Внаслідок цього балони, які містять зрідженийгаз, частково чи повністю заповнені, не повинні бутивстановлені або зберігатися у приміщеннях абосховищах, які знаходяться нижче рівня землі (підвалитощо). Балон, який використовується і зберігається вкімнаті доцільно розташовувати у місці, де він не будепід впливом тепла від зовнішніх джерел (духовки,каміни, печі і т.д.), які можуть підвищити температурубалону вище 50°C.

Вбудування

Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- стіл , під який вбудовується духовка (див.малюнок), або висока шафа повинні мати такі розміри:

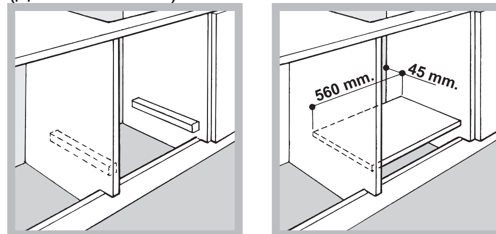


! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами.

Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

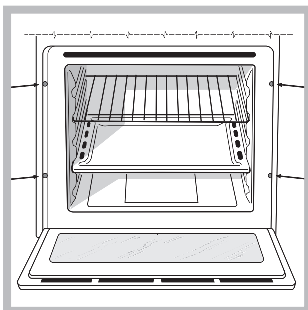
Вентилювання

Для гарантії належного вентилювання необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див.малюнки).



Центрування і закріплення

Щоб закріпити прилад до меблі: відкрити дверцята духовки і загвинтити 4 дерев'яні гвинти у 4 отвори, які знаходяться на периметральній рамці.

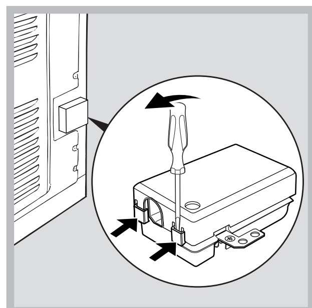


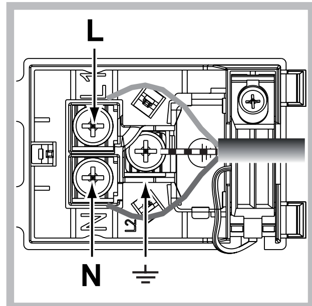
! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

Електричні підключення

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на табличці з даними, закріпленої на приладі (див.нижче).

Встановлення шнуру живлення





1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натискуючи нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див.малюнок).

2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N-⏚, потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений (⏚) - див.малюнок.
3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі
Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на табличці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем).
При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб температура у приміщенні не перевищувала 50°C в ніякій точці.

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

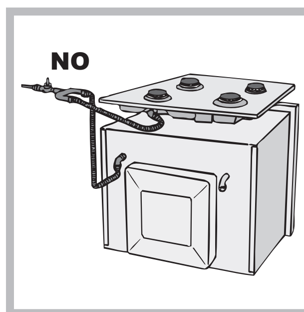
Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

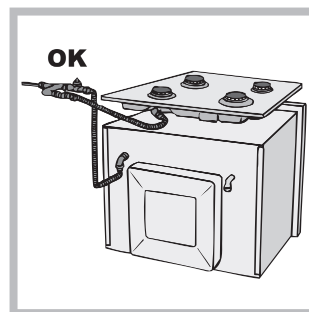
- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці з характеристиками (див.нижче);
- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.
! Шнур не повинен мати згинів або утисків.
! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).
! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

Підключення газу

Підключення приладу до трубопроводу або до газового балону має виконуватися з дотриманням норм UNI-CIG 7129 і 7131 за подальшими внесеними змінами, та тільки перевіривши, що прилад налаштований на той тип газу, який подаватиметься з мережі або з балону. В протилежному випадку слід виконати дії, наведені в параграфі «Переналагодження на інший тип газу».
Якщо постачається зріджений нафтовий газ з балону, слід використовувати регулятори тиску, відповідні до норм UNI EN 12864 з подальшими внесеними змінами.
! Для забезпечення справної роботи, розумного використання електроенергії та тривалого терміну служби приладу след переконатися в тому, що тиск живлення перебуває в межі значень, наведених у таблиці 1 «Характеристики пальників і форсунок».
! Якщо необхідно установити газову варильну поверхню та вбудовану газову духовку, суворо забороняється під'єднувати між собою два прилади або використовувати один запірний кран на обидви. Вони потребують окремих підключень, і кожен з них повинен мати власний запірний кран, щоб забезпечити незалежність одного від іншого (дим. малюнки).





Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталевої)
! Підключення до газової мережі не має ніяким чином створювати навантаження на прилад.
На рампі живлення приладу передбачено поворотний штуцер "**L**", герметичність котрого забезпечує ущільнювачі. При необхідності повернути штуцер, обов'язково необхідно замінити ущільнювач (він

постачається разом з приладом). Циліндричний штуцер на подачі газу у прилад має зовнішню різьбу 1/2 газ.

Підключення газу за допомогою гнучкої труби з неіржавіючої сталі в суцільному обплетенні з різьбовими штуцерами

Циліндричний штуцер на подачі газу у прилад має зовнішню різьбу 1/2 газ.

При покладанні таких труб необхідно пам'ятати, що їхня максимальна довжина не має перевищувати 2000 мм. Після підключення слід переконатися, що гнучка металева труба не контактує з рухомими частинами та не має згинів.

! Використовуватися мають лише труби, які відповідають стандарту UNI-CIG 9891, і металеві алюмінієві ущільнювачі, які відповідають стандарту UNI 9001-2, або гумові ущільнювачі, які відповідають стандарту UNI EN 549.

Контроль герметичності

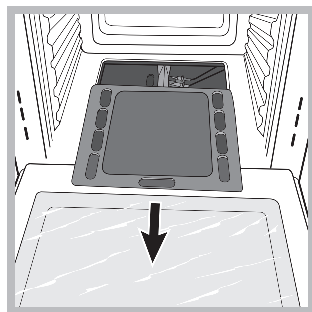
! Після під'єднання слід перевірити герметичність всіх штуцерів за допомогою розчину мильної води та ні в якому разі полум'я.

Переналагодження під інший тип газу

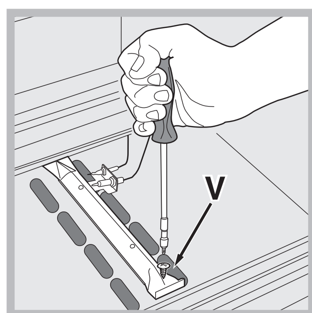
Щоб переналагодити прилад на інший тип газу (відмінний від вказаного на етикетці), слід виконати такі дії:

- Заміна форсунки в пальнику духовки

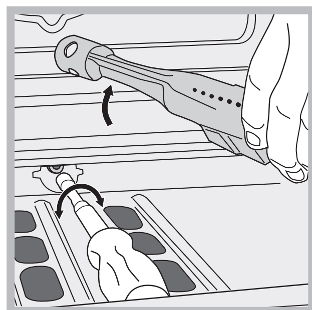
1. повністю відкрити дверцята духовки



2. витягнути днище духовки



3. розгвинтити кріпильний гвинт пальника
4. Зняти пальник з духовки, попередньо видаливши гвинт "**V**";

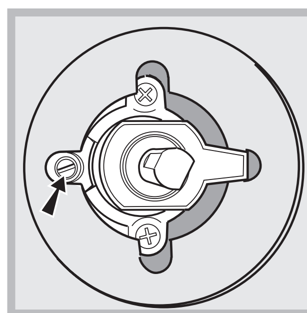


5. розгвинтити форсунку з пальника духовки за допомогою спеціального торцевого трубчастого ключа, або краще – торцевого трубчастого ключа 7 мм і замінити її на форсунку для нового типу газу (див. таблицю 1).
6. Встановити на місце всі компоненти, виконуючи вищенаведені дії в зворотному порядку.

! Особливу увагу слід звернути на дроти свічок і на труби термопар.

- Регулювання первинного повітря у пальнику духовки Завдяки власній конструкції пальник не потребує ніяких регулювань первинного повітря.
- Регулювання мінімальної потужності на пальнику духовки

1. Перевести регулятор в положення Min (Мін.), попередньо залишивши його на 10 хвилин в положенні Max (Макс.)
2. зняти регулятор
3. зняти закріплений до передньої планки диск
4. За допомогою регулювального гвинта, розташованого зовні на штоку термостату, налаштуйте невеличке стабільне полум'я (полум'я помітне крізь отвори на днищі духовки);



5. потім переконатися, шляхом швидкого обертання регулятору з положення Max у положення Min або швидкого відчинення і зачинення дверцят духовки, що пальник не вимикається.

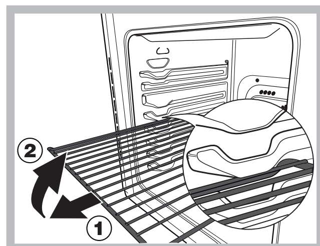
! При використанні зрідженого нафтового газу регулювальний гвинт має загвинчуватися до упору.

! Наприкінці операції замінити стару етикетку про регулювання на нову, яка відповідає новому використовуваному газу, її можна отримати у наших центрах з технічної допомоги.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, и necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2).

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри	ширина 43,5 см висота 31 см глибина 43,5 см
Об'єм	58 л
Електричні з'єднання	Див. на табличці з даними
Характеристики газу	Див. на табличці з даними
	Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. 2009/142/CEE від 30/11/09 (Газ) з подальшими внесеними змінами. 2012/19/CE з подальшими внесеними змінами.

Запуск і використання



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1).
Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки й провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

Як розпочати використання духовкою

Регулятор духовки служить для вибору різноманітних функцій духовки і температури для приготування їжі (на самому регуляторі маються відмітки з температурою від 140°C до 240°C). Пристрій електронного розпалювання духовки вбудовано всередину регулятору керування. Щоб увімкнути пальник духовки, слід натиснути до упору й обернути регулятор FORNO проти годинникової стрілки, у положення Max ☆ (дверцята духовки мають бути зачинені). Оскільки духовку оснащено запобіжним пристроєм, після запалення пальника необхідно натиснути і притримати регулятор FORNO приблизно на 6 секунд, щоб забезпечити прохід газу до тих пір, поки не нагріється запобіжна термопара.

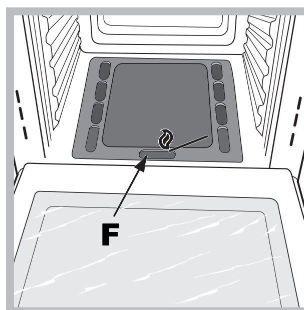
! Пристрій електронного розпалення пальника духовки не можна вмикати більше 15 секунд. Якщо після 15 секунд пальник не розпалився, не слід більше натискати на регулятор FORNO, розчинити дверцята духовки і зачекати не менше однієї хвилини перед наступною спробою розпалення пальника.

Вибір температури для приготування їжі: сумістити значення бажаної температури з відміткою на панелі керування; температурний діапазон наведено нижче.

Min		•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200			230	240

Задана температура досягається автоматично і постійно підтримується термостатом, який керується регулятором.

Увімкнення духовки уручну
При тимчасовому зникненні електроенергії пальник духовки можна увімкнути уручну:
1. відчинити дверцята духовки



2. наблизити сірник або запальничку до отвору **F**, як вказано на малюнку, натиснути до упору й обернути регулятор FORNO проти годинникової стрілки, у положення Max.

Оскільки духовку оснащено запобіжним пристроєм, після запалення пальника необхідно натиснути і притримати регулятор FORNO приблизно на 6 секунд, щоб забезпечити прохід газу до тих пір, поки не нагріється запобіжна термопара.
3. Після розпалення зачинити дверцята духовки.

! У разі раптового зникнення полум'я у пальнику слід повернути регулятор FORNO у неробоче положення, відчинити дверцята духовки і зачекати не менше однієї хвилини перед наступною спробою з увімкнення пальника.

Регулятор ГРИЛЮ
Духовку оснащено електричним грилем. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високу температуру для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізка, гамбургери, тощо...
Деякі приклади наводяться у розділі «Корисні поради з приготування».

! При використанні грилю дверцята духовки мають бути зачинені.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

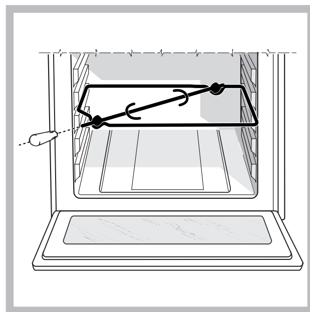
! Все кухонне приладдя встановлюйте на ґратки з комплекту постачання.

Вентиляція для охолодження
З метою зниження зовнішньої температури деякі моделі оснащені вентилятором для охолодження. Він створює повітряний потік, який виходить між панеллю керування і дверцятами духовки.

! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до певного охолодження духовки.

Рожен *

Щоб увімкнути рожен (див.малюнок) виконайте такі дії:



1. встановіть деко в позицію 1;
2. вставте опору рожна у положення 3 і вставте рожен у спеціальний отвір, що знаходиться на задній стінці духовки;
3. Увімкніть рожен за допомогою реґулятору ПРОГРАМИ ;

Освітлення духовки

Увімкнення відбувається за допомогою кнопки LUCE.

Як використовувати таймер

1. Перш за все, необхідно завести будильник, обертаючи реґулятор ТАЙМЕРУ на повний оберт за годинниковою стрілкою.
2. Обертаючи назад, проти годинникової стрілки, задайте бажаний час, стикуючи хвилини, вказані на регуляторі ТАЙМЕРУ з нерухомою відміткою на панелі керування.
3. Таймер – це лічильник хвилин: про вичерпання часу сповіщає звуковий сигнал.

! Таймер не контролює увімкнення та вимкнення духовки.

Характеристики пальників і форсунок

Таблиця 1			Зріджений газ				Природний газ	
Пальник	Теплова потужність кВт (p.c.s.=теплота згоряння за вищою межею*) Номінальна	Зменшена	Байпас 1/100 (мм)	Пальник 1/100	Витрати* г/год ***	**	Пальник 1/100 (мм)	Витрати* л/год
Духовка	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)				28 - 30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* При 15°C і 1013,25 мбар-сухий газ
** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Природний газ P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Газове відділення		Електричне відділення	
Категорія	Теплова потужність кВт(1)	Напруга частота	Потужність (Вт)
III1a2H3+	2,60 (189 г/год - G30) (186 г/год - G31)	220-240В~ 50-60Гц	2250

(1) Значення, виражені в г/год, відносяться до роботи на скрапленому газі (бутані, пропані).

* Наявний лише у деяких моделях.

Програми

Програми приготування їжі

Програма ГРИЛЬ
Працює верхній нагрівальний елемент. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високу температуру для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізка, гамбургери, тощо... Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

Корисні поради з приготування їжі

! Nelle cotture GRILL, disporre розташуйте деку в позицію 1 для збирання залишків від приготування (підливи і/або жири).

ГРИЛЬ
- Вставте ґратку в позицію 3 або 4, розміщуючи продукти у центрі ґратки.
- Рекомендується виставити максимальну електроенергію. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: її робота контролюється термостатом.

ПІЦЦА
- Використовуйте низьку форму без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці з комплекту постачання.
  З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині часу приготування.

Таблиця приготування

Положення регулятору для вибору	Продукти для готування	Вага (кг)	Позиція полиці, відраховуючи знизу	Час попереднього нагрівання (у хвилинах)	Положення ручки термостату	Час приготування (у хвилинах)
Духовка	Лазан'я	2,5	3	10	200	55-60
	Каннеллоні	2,5	3	10	200	40-45
	Запечена у духовці паста	2,2	3	10	200	50-55
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90
	Курка	1,5	3	10	200	70-80
	Рулет з індичого м'яса	2,5	3	10	200	80-90
	Качка	1,8	3	10	200	90-100
	Кріль	2,0	3	10	200	80-90
	Огузок свинини	1,5	3	10	200	70-80
	Ягняче стегно	1,8	3	10	200	80-90
	Скумбрія	1,3	3	10	200	30-40
	Зубатка	1,5	3	10	180	30-40
	Форель в обгортці	1,0	3	10	200	30-35
	Неаполітанська піцца	0,6	3	15	210	15-20
	Печиво	0,5	4	15	180	25-30
	Пиріг	1,1	3	15	180	30-35
	Шоколадний торт	1,0	3	15	165	50-60
	Дріжджове тісто	1,0	4	15	165	50-60
Гриль	Камбала і каракатиці	1	4	5	-	6
	Шампури з кальмарів та креветок	1	4	3	-	4
	Філе мерлузи	1	4	3	-	10
	Овочі гриль	1	4	-	-	8-10
	Біфштекс з телятини	1	4	5	-	20-25
	Відбивне м'ясо	1,5	4	5	-	20-25
	Гамбургери	1	4	3	-	10-15
	Домашні ковбаски	1,7	4	5	-	20-25
	Тости	4 шт.	4	3	-	2-3
	На рожні (якщо наявний)					
	Телятина на рожні	1.0	-	-	-	80-90
	Курка на рожні	1.5	-	-	-	80-90
	Молода баранина на рожні	1.0	-	-	-	80-90

! У таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку.
При готування на грилі деко має завжди займати 1-й рівень, відраховуючи знизу.

Запобіжні заходи та поради

UA

! Духовка розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Ці попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- **Цей прилад належить до апаратури вбудованого типу класу 3.**
- **Для справної роботи газових приладів потребується постійний повітрообмін. При встановленні приладу мають дотримуватися вимоги з параграфу «Розташування».**
- Духовка призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування приладу обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з боків духовки.
- Не торкайтеся машини голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- **Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.**
- Слідкуйте, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривайте вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: з боків вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фолією.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтеся приладом обов'язково перевіряйте, щоб реґулятори перебували в позиції "●"/"○".
- При вийманні вилки з електричної розетки тримайтеся тільки за саму вилку і ні в якому разі за шнур.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- У жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: додержуйтесь місцевих норм, так як пакування може бути використане повторно.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть переоблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттєвого контейнера, зображений на всіх виробах, нагадує про необхідність окремої утилізації.
  Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Увімкнення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства-виробники електроенергії. Надані можливості щодо планування програм, зокрема "відстрочене готування" (див. Програми) і "відстрочене автоматичне очищення" (див. Технічне обслуговування та догляд) допомагають організуватися залежно від часу.
- Приготування у режимах ГРИЛЬ потребують закритих дверцят духовки: це дозволить отримати кращі результати і заощадити електроенергію (приблизно 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не викликали б втрати тепла.

Технічне обслуговування та догляд

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягніть вилку з електричної розетки.

Як очистити прилад

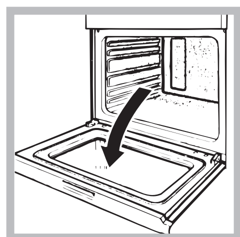
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.

! Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

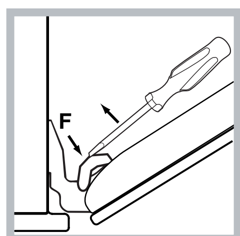
Як очистити дверцята

Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати тріскання скла.

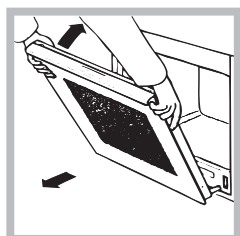
Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:



1. повністю відкрийте дверцята (див.малюнок);



2. за допомогою викрутки підведіть і оберніть маленькі важелі, **F** які знаходяться на двох завісах (див.малюнок);



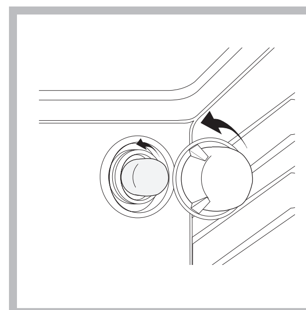
3. візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачиняючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див.малюнок).

Поверніть дверцята на місце , виконуючи процедуру у зворотному порядку.

Перевірка ущільнювачів

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр(див. Допомога). Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Як замінити лампочку

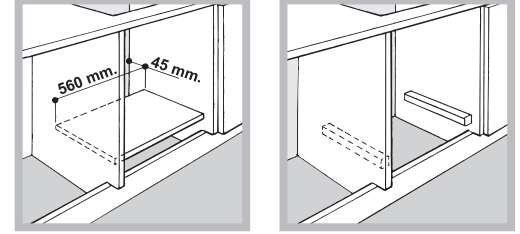


Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: потужність 25 Вт, цоколь E 14.
3. Поверніть кришку на місце (див.малюнок).

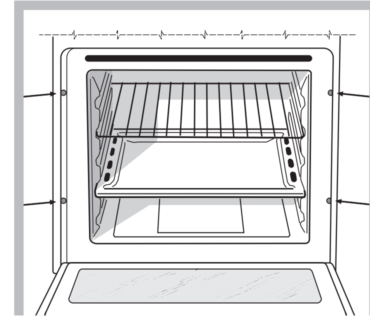
! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

التهوية
للتأكد من تزويد تهوية كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعا على شريحتين من الخشب، أو على مسطح مستو تماما بفتحة تكون على الأقل 560 x 45 ملم (انظر الرسومات).



المركزة والتثبيت

قم بتثبيت الجهاز جيداً بالكابينة:
- افتح باب الفرن.
- اخلع القابسين المطاطين اللتين تغطيين فتحات التثبيت في الإطار المحيط.
- قم بتثبيت الفرن جيداً بالكابينة باستخدام 2 برغي خشبي.
- إخلع القابس المطاطي.

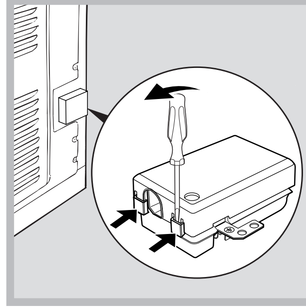


! بالنسبة لجميع الأجزاء التي تضمن التشغيل الآمن للجهاز، يجب ألا تتم إزالتها من دون مساعدة أداة.

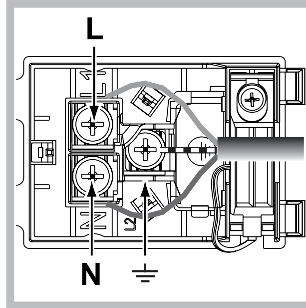
التوصيلات الكهربائية

! الأفران المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولطية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة بيانات الجهاز (انظر أدناه).

ملاءمة كبل تزويد الطاقة



1. افتح اللوحة النهائية بواسطة إدخال مفك في الألسنة الجانبية الموجودة على الغطاء. استخدم المفك كرافعة بضغطه إلى الأسفل لفتح الغطاء (انظر الرسم).



2. ركب كبل تزويد الطاقة بواسطة تحرير برغي كبشة الكبل وبراغي تماس الكبل الثلاثي ⏚-L-N.
قم بتوصيل الأسلاك بالنهائيات الملائمة: السلك الأزرق للطرف النهائي المشار اليه بـ (N), السلك البني للطرف النهائي المشار اليه بـ (L) والسلك الأصفر/أخضر للطرف النهائي المشار اليه ⏚ (أنظر الرسم).
3. قم بتثبيت الكبل بواسطة شد برغي الكبشة.
4. أغلق غطاء اللوحة النهائية.

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

قم بتركيب شمعة إشعال قياسية تتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات (أنظر المربع المجاور).
يجب أن يتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة).
يجب عدم حدوث تلامس بين كبل التزويد والأسطح التي تصل درجات حرارتها إلي أكثر من 50 درجة مئوية.

! على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيلات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق مع قواعد الوقاية.

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تذعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات (أنظر أدناه).
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات (أنظر أدناه).
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فنيّ مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات الإطالة أو المقابس المتعددة.

التركيب

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة دليل المعلومات هذا بعناية. إنه يحتوي على معلومات هامة للاستخدام الآمن، لتركيب الجهاز والعناية به.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد الممكنين.

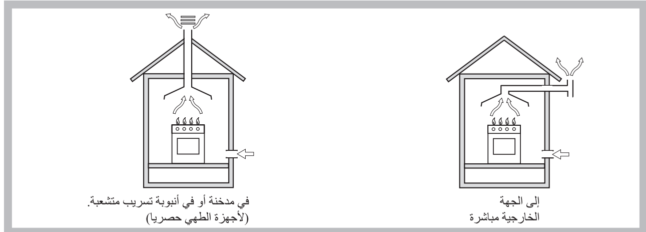
تحديد الموضع

! أبعد مواد التعبئة عن متناول يد الأولاد. حيث يمكن أن يسبب خطر الاختناق (انظر الاحتياطات والنصائح).

! يجب تركيب الجهاز بواسطة شخص مؤهل بموجب التعليمات المزودة. التركيب غير الصحيح يمكن أن يلحق الأذى بالناس وبالحيوانات أو أن يلحق الضرر بالأملاك.

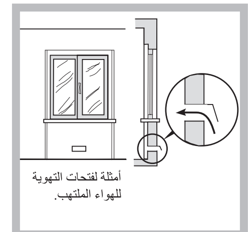
! لا يمكن تركيب الجهاز واستخدامه إلا في غرف دائمة التهوئة وذلك بموجب اللوائح المحلية المتبعة. يجب التقيد بالمتطلبات التالية:

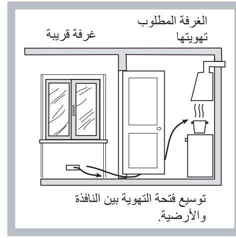
- يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام باستخلاص الهواء يقوم بطرد أية أدخنة للاحتراق. ويمكن أن يتكون هذا النظام من مروحة كهربية تبدأ بشكل تلقائي في كل مرة يتم فيها تشغيل الجهاز.



- كما يجب أن تسمح الغرفة بالتهوية المناسبة، حيث أن الهواء مطلوب حتى يتم الاحتراق بصورة طبيعية. يجب ألا يكون تدفق الهواء المطلوب للاحتراق أقل من^{3}متر مكعب/ساعة لكل كيلو واط من الطاقة المزودة.

قد يقوم نظام التهوية بأخذ الهواء من الخارج مباشرة بواسطة أنبوب به مقطع عرضي داخلي يصل إلى 100 سم^{2}على الأقل؛ ويجب الا تكون الفتحة عُرضة لأي نوع من الانسداد.





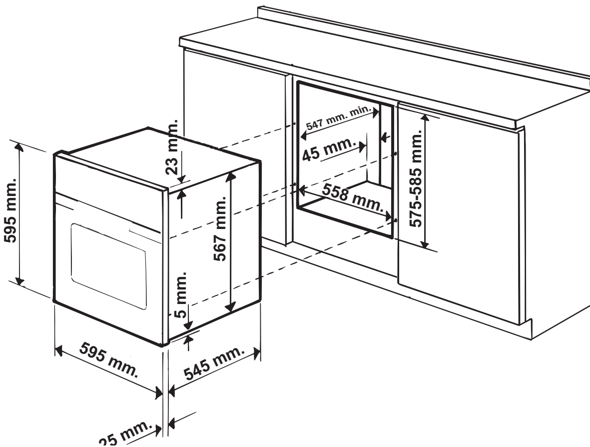
يمكن للنظام أيضاً أن يقوم بتزويد الهواء اللازم للاحتراق بشكل مباشر، أي من الغرف المجاورة المجهزة بأنابيب للتهوية كما تم الشرح بأعلى. إلا أن الغرف يجب ألا تكون الاستخدام العام أو غرف للنوم أو غرف قد تكون عُرضة لخطر اندلاع الحرائق.

- تسقط الغازات البترولية السائلة إلى الأرض لأنها أثقل من الهواء. وعلى ذلك فإن الغرف التي تحتوي على أسطوانات الغازات البترولية السائلة يجب أن تكون مجهزة كذلك بمنافذ تسمح للغازات بالتطاير في حالة حدوث تسرب. ونتيجة لذلك، فإن أسطوانات الغازات البترولية السائلة، سواء كانت ممتلئة تماماً أو جزئياً، يجب ألا يتم تركيبها أو تخزينها في الغرف أو مناطق التخزين التي تقع أسفل المستوى الأرضي (البدروم وغيره). من المناسب الاحتفاظ بالأسطوانة، الجاري استخدامها، في الغرفة، ويتم وضعها بحيث لا تكون عُرضة للحرارة الصادرة من المصادر الخارجية (الأفران والمدفآت والمواقد وغيرها)، والتي قد تؤدي لارتفاع درجة حرارة الأسطوانة غلى ما يزيد عن 50 درجة مئوية.

تركيب الجهاز

استخدم وحدة مطبخ ملائمة لضمان أن يعمل الجهاز بشكل صحيح.

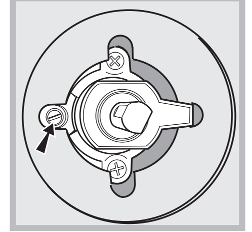
- الحواف القريبة من الفرن يجب أن تكون مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة.
- على الخزائن المغطاة بقشرة خشبية أن تكون ملصقة بغراء مقاوم لدرجات الحرارة التي تتعدى 100 درجة مئوية.
- لتركيب الفرن تحت رف (انظر الرسم) أو في وحدة مطبخ، على مقاييس الخزانة أن تكون كالتالي:



! على الجهاز ألا يلامس الأجزاء الكهربائية ابتداء من لحظة تركيبه.
تم حساب الأرقام المشار إليها على لوحة البيانات، بالنسبة لهذا النوع من التركيب.

• معايرة تيار الهواء المبدئي لمحرق الفرن
تم تصميم المحرق بحيث لا لأية عمليات ضبط في تيار الهواء المبدئي.

• ضبط محرق الفرن على الحد الأدنى
1. قم أولاً بلف المقبض إلى موضع الحد الأقصى لمدة 10 دقائق ثم إلى موضع الحد الأدنى.
2. قم بفصل المقبض.



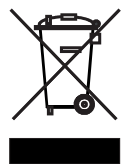
3. اخلع القرص المثبت في لوحة التحكم.
4. قم بضبط البرغي الموجود خارج قضيب محبس الترموستات حتى يصبح اللهب ضعيفاً ولكن ثابتاً (يمكن رؤية اللهب من خلال فتحات قاع الفرن).

5. تأكد من أن المحرق لا ينطفئ عندما تقوم بلف المقبض من موضع الحد الأقصى إلى موضع الحد الأدنى بسرعة، أو عند فتح وغلق باب الفرن بسرعة.

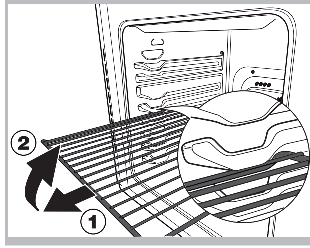
! إذا كان الجهاز متصل بالغاز السائل، فإنه يجب إحكام مسمار الضبط بقدر الإمكان.

! بمجرد الانتهاء من هذا الإجراء، استبدل ملصق القيم القديم بآخر يشير للنوع الجديد المستخدم من الغاز. يتم الحصول على هذا الملصق من أي من مراكز الخدمة.

! إذا كان ضغط الغاز مختلفاً عن الضغط الموصى به، يجب تركيب منظم مناسب للضغط على الأنبوب الداخلي بما يتطابق مع اللوائح المحلية المتبعة

لوحة البيانات	
الأبعاد	الارتفاع 43.5 سم الارتفاع 31 سم العمق 43.5 سم
السعة	58 لتر
التوصيلات الكهربائية	راجع لوحة البيانات
خصائص الغاز	راجع لوحة البيانات
 	يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية: 2006/95/EEC بتاريخ 12/12/2006 (فولطية منخفضة)، والتعديلات اللاحقة - 2004/108/EEC بتاريخ 15/12/2004 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات اللاحقة - 93/68/EEC بتاريخ 22/7/1993 والتعديلات اللاحقة. 2009/142/EEC من تاريخ 30/11/2009 (الغاز) والتعديلات اللاحقة 2002/96/EC والتعديلات اللاحقة.

بدء التشغيل والاستخدام



تنبيه ! تم تزويد الفرن بنظام إيقاف للشبكات يسمح بإخراجها بدون أن تخرج من الفرن(1). لإخراج الشبكات بالكامل يكفي رفعها مع إمساكها من الجانب الأمامي وسحبها، كما هو موضح في الشكل(2).

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابه مغلقا، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوئة جيدا قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلا بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع.

تشغيل الفرن

لا يُستخدم هذا المقبض لاختيار أوضاع الفرن المختلفة فقط، بل يتم استخدامه أيضاً لاختيار درجة الحرارة الصحيحة للطهي لأنواع الطعام المختلفة، وذلك من بين درجات الحرارة الموضحة على المقبض نفسه (يتراوح النطاق بين 140 و240 درجة مئوية).
يوجد جهاز الإشعال الإلكتروني الخاص بالفرن مدمجاً في مقبض التحكم. لإشعال محرق الفرن، اضغط على مقبض الفرن لفترة طويلة بقدر الإمكان، مع لفه في عكس اتجاه عقارب الساعة حيى يتم ضبطه على الموضع المطلوب ☆ (مع إبقاء باب الفرن مغلقاً).
الفرن مزود بجهاز للأمان. بعد إشعال المحرق، اسمح للغاز بالمرور حتى يتم تسخين المزدوج الحراري للأمان وذلك عن طريق استمرار الضغط على مقبض الفرن لمدة 6 ثوان تقريباً.

! يجب عدم تشغيل جهاز الإشعال الإلكتروني الخاص بالفرن لمدة تزيد عن 15 ثانية. إذا لم يشتعل المحرق بعد 15 ثانية، توقف عن الضغط على مقبض الفرن، وافتح باب الفرن وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال المحرق مرة أخرى.

يتم اختيار درجة حرارة الطهي عن طريق ربط درجة الحرارة المطلوبة بعلامة مرجعية على لوحة التحكم، وفيما يلي النطاق الكامل لدرجات الحرارة:

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160		200		230		240

يصل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة أوتوماتيكياً، وتعمل الترموستات، التي يتم التحكم فيها بواسطة المقبض، على ثبات درجة الحرارة.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

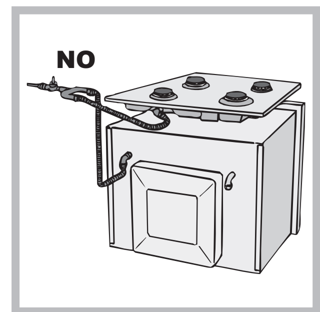
! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

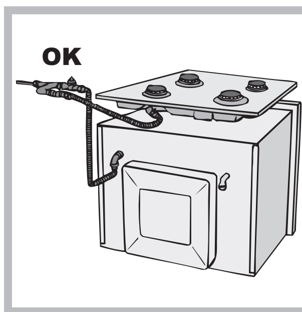
! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل فنّي مؤهل فقط (أنظر المساعدة).

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

توصيلات الغاز

يجب توصيل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة الغاز وفقا للوائح المحلية المعمول بها. قبل تنفيذ التوصيلات، تأكد من أن الموقد متوافق مع مصدر الغاز الذي تريد استخدامه. إذا لم يكن الوضع كذلك، اتبع التعليمات الواردة في الفقرة "الملائمة مع أنواع مختلفة من الغاز".
عند استخدام غاز سائل مع أسطوانة، قم بتركيب ضابط ضغط يطابق الإرشادات المحلية المعمول بها.
! تحقق من أن ضغط مصدر الغاز يتطابق مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("مواصفات المحرق والفوهة")، حيث يضمن ذلك التشغيل الآمن والاستمرارية لجهازك مع الحفاظ على استهلاك فعال للطاقة.
! في حالة الحاجة إلى تركيب رف تسخين بالغاز فوق فرن مدمج يعمل بالغاز، يُحظر تماماً توصيل الرف والفرن بنفس صنبور القطع. يجب توصيل كلا الجهازين كل على حدة، ويجب أن يكون لكل جهاز صنبور القطع الخاص به حتى يصبح كل منهما منفصل تماماً عن الآخر (أنظر الأشكال).





التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو صلب)
! يجب أن يتم التوصيل بنظام الغاز بطريقة تسمح بعدم حدوث ضغط من أي نوع على الجهاز.
يوجد أنبوب قابل للضبط على شكل حرف L مثبت على سطح الجهاز باستخدام عازل لمنع التسربات. يجب دائماً استبدال العازل بعد لف الأنبوب (العازل مزود مع الجهاز). تركيب أنبوب تزويد الغاز هو1 وصلة ذكرية أسطوانية 1/2.

وصيل أنابيب الفولاذ المقاوم للصلب المرنة الممتدة بوصلة

تركيب أنبوب تزويد الغاز هو وصلة ذكرية أسطوانية 1/2.

يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يزيد طولها عن 2000 ملم عند تمديدها بالكامل. بعد الانتهاء من التوصيل، تأكد من أن الأنبوب المعدني القابل للطي لا يلامس أي أجزاء متحركة وهو غير مضغوط.
! لا تستخدم إلا الأنابيب والعوازل التي تتوافق مع اللوائح المحلية المتبعة.

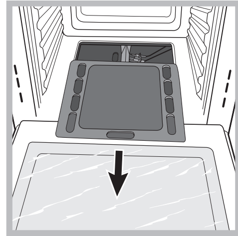
فحص إحكام التوصيلات

! عند الانتهاء من التركيب، افحص الأنبوب للتأكد من عدم وجود تسربات بواسطة محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبدا.

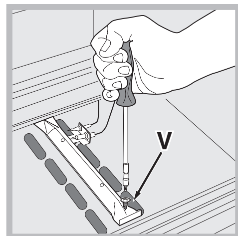
الضبط مع أنواع مختلفة من الغاز

من أجل ضبط الفرن على نوع من الغاز غير النوع الذي تم تصنيع الجهاز للعمل معه، (مشار إليه على اللوحة)، يُرجى اتباع الخطوات البسيطة التالية:
- استبدال فوهة محرق الفرن

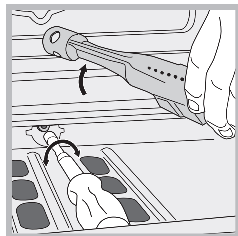
1. افتح باب الفرن بالكامل.



2.اسحب قاع الفرن للخارج. الخارج



3.قم بفك براغي تثبيت المحرق.
4.اخلع البرغي "**V**" ثم اخلع محرق الفرن.



5.قم بفك فوهات محرق الفرن باستخدام مفتاح مقابس خاص للفوهات، أو باستخدام مفتاح مقابس مقاس 7 مم، واستبدلها بفوهات مناسبة للنوع الجديد من الغاز (راجع الجدول 1).

6. أعد تركيب كل الأجزاء باتباع الإجراءات السابقة ولكن بالترتيب العكسي.

! يجب التزام الحرص الشديد عند التعامل على أسلاك قابس الشرارة والأنابيب المزدوجة الحرارية.

مواصفات المحارق والفوهات

الجدول 1

المحرق	الطاقة الحرارية بالكيلو واط (القيمة الإجمالية للحرارة)* أسمية	خفض	جانبي 1/100 (ملم)	الفوهة 1/100	التدفق* جرام/ساعة ***	**	الفوهة 1/100 (ملم)	التدفق* بوصة/ساعة
			الغاز السائل				**الغاز الطبيعي**	
الفرن	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
ضغط التزويد	أسمية (ملي/بار) حد أدنى (ملي/بار) حد أقصى (ملي/بار)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

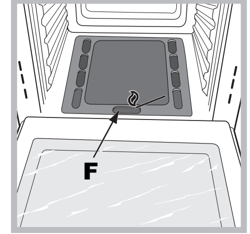
* على 15 درجة مئوية و1013 مللي بار - غاز جاف
** بروبان P.C.S. = 50.37 ميجاجول/كجم
*** بوتان P.C.S. = 49.47 ميجاجول/كجم
طبيعي P.C.S. = 37.78 ميجاجول/متر مكعب

الفئة	جزء الغاز: الطاقة الحرارية كيلو واط (1)	الجزء الكهربائي: تردد الفولطية	الطاقة (واط)
II2H3+	2.60(189 جرام/ساعة - G30) (186 جرام/ساعة - G31)	220 إلى 230 فولت ~ 50 إلى 60 هرتز	2250

(1) القيم في جرام/ساعة تشير إلى سعات الغاز المسال (بوتان وبروبان).

تشغيل الفرن يدوياً

في حالة انقطاع التيار الكهربائي، يمكن إشعال محرق الفرن يدوياً:
1. افتح باب الفرن.



2.أشغل عود ثقاب أو ولاعة بالقرب من فتحة المحرق كما هو موضح في الشكل، ثم اضغط على المقبض F (انظر الشكل) للنهاية ثم قم بلفه في عكس اتجاه عقارب الساعة، وقم بضبطه على موضع الحد الأقصى.

الفرن مزود بجهاز للأمان. بعد إشعال المحرق، اسمح للغاز بالمرور حتى يتم تسخين المزدوج الحراري للأمان وذلك عن طريق استمرار الضغط على مقبض الفرن لمدة 6 ثوان تقريباً.
3. بمجرد إشعال المحرق، قم بإغلاق باب الفرن.

! إذا انطفأ المحرق بشكل عرضي، قم بلف مقبض التحكم في الفرن إلى موضع الإيقاف، وافتح باب الفرن وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال المحرق مرة أخرى.

مقبض الشواية

الفرن مزود بشواية كهربائية. إن درجة الحرارة القصوى والمباشرة للشواية تجعل من الممكن تحمير سطح اللحوم والمشويات مع حجز عصيرها لتصبح طرية. يوصى كذلك بالشواية بالنسبة للأطباق التي تتطلب درجة حرارة عالية للسطح: مثل شرائح لحم البقر، ولحم العجل، والأضلاع، والفيليه، والهامبرجر وما شابه...
توجد أمثلة لطريقة استخدام الشواية في الفقرة "نصائح طهي عملية".

! يجب أن يكون باب الفرن مقفلا عند استخدام الشواية.

! لا تضع أبدا أية أشياء في قاع الفرن، فقد يؤدي هذا إلى إتلاف طلاء المينا.

! هميشه ظروف پخت و پز را روی سینی(های) تعبیه شده قرار دهید.

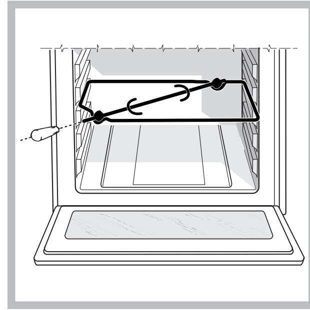
تهوئة التبريد

بهدف خفض درجة حرارة الفرن الخارجية يتم تجهيز بعض الموديلات بمراوح تعمل توليد تيار من الهواء يجري بين لوحة التحكم في الفرن وباب الفرن.

! عند اكتمال الطهي، ستواصل مروحة التبريد عملها حتى يبرد الفرن بما فيه الكفاية.

الأسياخ*

لتشغيل سيخ الشواء (انظر الرسم) اتبع ما يلي:



1. ضع صينية التنقيط بالوضع 1
2. ضع داعم المشواة بالوضع 3 وأدخل السيخ في الشق المزود في اللوحة الخلفية من الفرن
3. ابدأ الشواء باستخدام المقبض لاختيار [⟷]

إضاءة الفرن

يمكن تشغيلها بواسطة الضغط على زر المصباح.

كيفية استخدام ساعة التوقيت

1. لإعداد جرس التنبيه، أدر زر ساعة التوقيت (TIMER) باتجاه عقارب الساعة دورة كاملة تقريبا.
2. أدر المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة لإعداد الوقت المطلوب: قم بملاءمة الدقائق المبينة على المفتاح مع المؤشر الموجود على لوحة التحكم.
3. تعمل ساعة التوقيت بالدقائق: عند انتهاء الوقت المختار، فسيقوم جرس التنبيه بإسماع صوت.

! لا يشغل عداد الوقت الفرن أو يوقف تشغيله.

* متوفر في طرازات معينة فقط.

وسائل حذر ونصائح

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقا لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- **هذا الجهاز هو جهاز طراز 3 من الطباخ المبني.**
- **أجهزة الغاز تحتاج إلى تهوئة عادية لضمان العمل الناجع. عند تركيب الموقد، اتبع التعليمات المزودة في فقرة "تحديد موضع" الجهاز.**
- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معدّ للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- عند إزالة أو تغيير موضع الجهاز، استخدم دائما المسكات المزودة على جانبي الفرن.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- **يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) من شأنه أن يكون غير صحيح ولذلك أن يلحق الخطر. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن خطر ينتج عن الاستخدام، غير الملائم، غير الصحيح وغير اللائق للجهاز.**
- **لا تلمس عناصر التسخين وأجزاء باب الفرن بينما يكون الجهاز قيد الاستخدام؛ هذه الأجزاء تصبح ساخنة جدا. أبق الأطفال بعيدا عن الجهاز.**
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوئة ولعزل الحرارة منعا باتا.
- أمسك مقبض باب الفرن من الوسط دائما: الأطراف يمكن أن تكون ساخنة.
- استخدم قفازات الفرن دائما عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو لإخراجه منه.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم لتغطية أرضية الفرن.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن: إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يسبب الحريق.
- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بالوضع "●"/"○" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (انظر المساعدة).
- لا تضع أشياءً على باب الفرن وهو مفتوح.
- يجب عدم تشغيل الرف من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المتدنية، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
- لا تدع الأطفال يعبثون بالجهاز.

التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيتية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاع عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند تخلصك من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.
يتوجب على المستهلكين الاتصال بسلطتهم المحلية أو بتاجر التجزءة فيما يتعلق بالمعلومات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من جهازهم القديم.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- عند استخدام الجهاز بين الساعات المتأخرة ما بعد الظهر وبين ساعات الصباح الباكر، فبإمكانك أن تساعد على تقليل العبء الملقى على شركات الكهرباء.
- دع باب الفرن مغلقا دائما عند استخدام وضع الشواء، فهذا سيحرز نتائج أفضل وسيوفر الطاقة (حوالي 10%).
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرار.

الصيانة والعناية

إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

تنظيف الجهاز

- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الآكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.

أساليب الطهي

نمط الشو اية

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. إن درجة الحرارة القصوى والمباشرة للشواية تجعل من الممكم تحمير سطح اللحوم والمشويات مع حجز عصيرها لتصبح طرية. يوصى كذلك بالشواية بالنسبة للأطباق التي تتطلب درجة حرارة عالية للسطح: مثل شرائح لحم البقر، ولحم العجل، والأضلاع، والفيليه، والهامبرجر وما شابه... قم بالطهي بهذا النمط دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

نصائح طهي عملية

! في نمط الطهي GRILL، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع فضلات الطهي (الدهون و/أو الشحوم).

الشواية

- أدخل رف الشواية في الوضع 3 أو 4، مع التأكد من أن الطعام موجود في مركز الصينية.
- نحن نوصي بضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين الأعلى بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

PIZZA

- استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود. للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط لأنها تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي.
- إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نحن نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.

جدول نصائح الطهي

إعداد مقبض الاختيار	الطعام المطلوب طهيه	الوزن (بالكجم)	موضع رف الطهي في أسفل الفرن	وقت الإحماء المسبق (بالدقائق)	إعداد مقبض الترموستات	وقت الطهي (دقائق)
الفرن	لازانيا	2,5	3	10	200	55-60
	كانيلوني	2,5	3	10	200	40-45
	المعجنات المخبوزة	2,2	3	10	200	50-55
	لحم العجل	1,7	2	10	210	80-90
	دجاج	1,5	3	10	200	70-80
	لفافة الديك الرومي	2,5	3	10	200	80-90
	بط	1,8	3	10	200	90-100
	أرنب	2,0	3	10	200	80-90
	لحم خاصرة الخنزير	1,5	3	10	200	70-80
	سيقان الخروف	1,8	3	10	200	80-90
	سمك الماكريل	1,3	3	10	200	30-40
	دينتكس	1,5	3	10	180	30-40
	سمك سلمون مخبوز في ورق ألومنيوم	1,0	3	10	200	30-35
	بيتزا على طريقة نابوليتان	0,6	3	15	210	15-20
	البسكويت المجفف	0,5	4	15	180	25-30
	التورتات	1,1	3	15	180	30-35
	كعكة الشوكولاتة	1,0	3	15	165	50-60
	الكعك المتخمر	1,0	4	15	165	50-60
الشواء	سمك موسى والحبار	1	4	5	-	6
	كباب السبيط والجمبري	1	4	3	-	4
	سمك فيليه	1	4	3	-	10
	خضروات مشوية	1	4	-	-	8-10
	شرائح لحم العجل	1	4	5	-	20-25
	شرائح السمك	1,5	4	5	-	20-25
	هامبورجر	1	4	3	-	10-15
	السجق	1,7	4	5	-	20-25
	سندوتشات محمرة	٤ °.n	4	3	-	2-3
	على سيخ الشواء (في حالة وجوده)	1.0	-	-	-	80-90
	لحم عجل على السيخ	1.5	-	-	-	80-90
	دجاج على السيخ	1.0	-	-	-	80-90
	لحم خروف على السيخ					

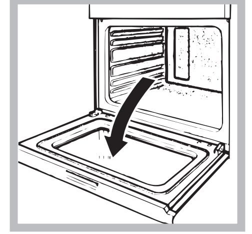
! أوقات الطهي تقريبية وقد تتغير وفقا للذوق الشخصي. عند الطهي باستخدام الشواية، يجب دائماً وضع صينية التنقيط على رف الفرن الأول من القاع.

• يمكن غسل الادوات الملحقة - فيما عدا صينيات التنقيط - مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.

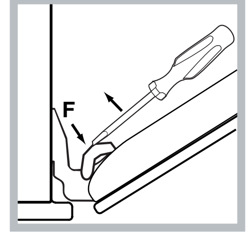
! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

تنظيف باب الفرن

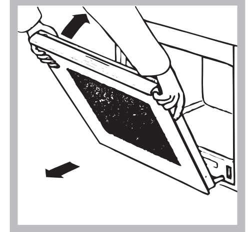
نظف زجاج باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتتسبب تصدّع الزجاج.
لتنظيف الفرن تنظيفا كاملا، يمكنك إزالة الباب كما يلي.



1. الفتح باب الفرن بأكمله (أنظر الرسم)



2. استخدم مفك لرفع وإدارة الرافعات الصغيرة **F** الموجودة على المفصلتين (أنظر الرسم)



3. أمسك بالباب من جانبيه الخارجيين واغلقه إلى نصفه تقريبا. اسحب الباب باتجاهك مع إخراجه من مفصلتيه (انظر الرسم). لإعادة الباب إلى مكانه نفذ التعليمات بترتيب عكسي

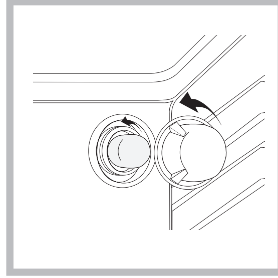
لإعادة الباب إلى مكانه نفذ التعليمات بترتيب عكسّي.

فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة (أنظر المساعدة). نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تبديل مصباح الإنارة

لتبديل مصباح إنارة الفرن:



1. أزل الغطاء الزجاجي لحامل المصباح.
2. زل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مماثل: الفولطية 25 واط، الكبسولة E 14.
3. أعد الغطاء الزجاجي (انظر الرسم).

! لا تستخدم مصباح الفرن لإضاءة المكان.